

Jaka zapiekane z rzeżuchą



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 szt
żółty ser	50 g
masło	3 łyżki
śmietana	2 łyżki
Musztarda sarepska Prymat	1 łyżeczka
bułka tarta pikantna	4 łyżki
sól	1/2 łyżeczki
pierrz	1 szczypta
pietruszka i szczypiorek	2 łyżki
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka gotujemy na twardo, obieramy ze skorupki, kroimy wzdłuż i wyjmujemy żółtko. Cebulę siekamy i podsmażamy na maśle. Żółtka ucieramy z dwoma łyżkami masła, śmietaną i musztardą, dodajemy starty żółty ser, tartą bułkę, posiekaną natkę pietruszki i szczypiorku oraz podsmażoną cebulę, całość łączymy. Napętniamy farszem połówki jaj i układamy je w wysmarowanym maśłem żaroodpornym naczyniu. Wkładamy do rozgrzanego piekarnika 180stopni i zapiekamy aż się zarumienią. Jaja podawać na ciepło z rzeżuchą.