

Jaja faszerowane boczniakiem



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

boczniaki	300-500 g
jaja	4-6 szt
masło	1-2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby umyć, pokroić w drobną kostkę, podsmażyć na oleju do momentu odparowania wody, wystudzić.

Ugotować jaja na twardo, obrać, przekroić wzdłuż na połówki.

Ze środka wyjąć żółtka do miseczki, rozgnieść je widelcem, dodając masło, grzyby i przyprawy. na koniec dodać pokrojony szczypiorek . Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.

Przygotowanym farszem nakładać kapiasto połówki białek. Układać na listkach zielonej sałatki.