

Jajka faszerowane parmezanem i pieczarkami



PANIMISIOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	10 szt
pieczarki	400 g
cebula	1 szt
parmezan starty	1 małe opakowanie
margaryna do smażenia	
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka gotujemy na twardo, studzimy i obieramy ze skorupki.

Następnie przekrawamy jajka na pół, a połowę żółtek wydłubujemy do miseczki (druga połowa nie będzie nam potrzebna).

Pieczarki obieramy, kroimy w plasterki i podsmażamy z cebulą pokrojoną w piórka i szczyptą pieprzu oraz soli. Następnie dusimy pod przykryciem 5-10 minut, żeby pieczarki oddały nadmiar wody.

Gotowe pieczarki odstawiamy do wystygnięcia, po czym siekamy w jak najdrobniejszą kosteczkę.

Mieszmamy za pomocą widelca z połową żółtek oraz startym parmezanem, a następnie nakładamy porcje nadzienia w miejsca po żółtku.