

Jajka faszerowane tuńczykiem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: ok 15 minut

Liczba porcji: 10 porcji

Czas gotowania: 10 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - koszyczek
-

Przygotowanie :

1. Do koszyczka włożyć 5 jajek. Koszyczek włożyć do naczynia miksującego. Całość zalać wodą na tyle, aby pokryć nią jajka. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Ugotować jajka na twardo.
Opcja na parze, czas 10 minut.
2. Zdjąć pokrywę. Przy pomocy miarki wyjąć koszyczek, jajka wystudzić, obrać je ze skorupki. Z naczynia miksującego wylać wodę.
3. Obrane ze skorupki jajka przekroić wzdłuż na pół, wyjąć z nich żółtka.
4. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Włożyć do naczynia żółtka jaj, 100 g odsączonego z zalewy tuńczyka w sosie własnym, 50 g majonezu, 20 g musztardy sarepskiej, wsypać szczyptę soli oraz szczyptę pieprzu czarnego mielonego. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, Wymieszać farsz. Czas 45 sekund, prędkość 3.
5. Zdjąć pokrywę. Połówki jaj nadziawać tuńczykowym farszem.
6. Z ciemnych oliwek wyciąć kształt pajaka, czyli oliwkę przekroić wzdłuż na pół, Jedna połówka

to tułów, natomiast z drugiej wyciąć cienkie paski, to będą nogi.

7. Tak przygotowane jajka najlepiej przed podaniem przechowywać w lodówce.