

Faszerowane grzybki z jajek

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 6-7 minut

Przygotowanie :

1. Jajka ugotuj na twardo, ostudź, obierz ze skorupki.
 2. Odetnij górną część jajka (tą węższą). To będzie kapelusz grzybka.
 3. W garnku zagotuj wodę, wrzuć 2 torebki herbaty i odcięte jajka. Gotuj ok. 10 minut, aż jajka się zabarwią.
 4. W tym czasie do miski włóż żółtka, ok. 2 łyżki majonezu, sól, pieprz, trochę startego sera żółtego i szynki, rozgnieć to wszystko widelcem/blenderem/lub zetrzyj na tarce. Dokładnie wymieszaj.
 5. Farszem nadziej trzonki jajek.
 6. Na półmisku ułóż listki sałaty, ułóż trzonki jajek (farszem do dołu).
 7. Ostudzone i odsączone kapelusze połóż na trzonki jajek z farszem.
 8. Podawać schłodzone.
-

Wskazówki :

Grzybki z jajek można podać na półmisku z sosem tatarskim.

Im mocniejsza herbata i dłuższy czas moczenia jajek tym ciemniejszy kolor kapeluszy.