

Jajka faszerowane wiosenne

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 12 połówek

Czas smażenia: 5 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - 6 jajek przekroić na połówki, delikatnie wyjąć żółtka, białka ułożyć na półmisku płaską stroną do góry. 1 pęczek drobnego szczypiorku drobno pokroić. Z 6-7 rzodkiewek odciąć liście i korzenie, umyć je i przekroić na połówki.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć żółtka z 6 jajek, 6-7 przygotowanych rzodkiewek, 1 pęczek pokrojonego drobnego szczypiorku. Dodać 30 g gęstego majonezu (2 łyżki), 30 g gęstego jogurtu naturalnego, 0,5 łyżeczki soli sporą szczyptę pieprzu (ok. ¼ łyżeczki). Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować – czas 15 sekund, prędkość 4.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łyżeczki nakładać porcje pasty do połówek białek, wypełniając je i formując na nich kopczyki. Udekorować świeżymi kiełkami.

Wskazówki :

Aby jajka nie ślizgały się na półmisku można ułożyć je np. na listkach rukoli, drobno pokrojonej sałacie lodowej lub kapuście pekińskiej.