

Jajka faszerowane z suszonymi pomidorami i słonecznikiem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 12 szt - połówek

Czas gotowania: 5 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - 6 jajek przekroić na połówki, delikatnie wyjąć żółtka, białka ułożyć na półmisku płaską stroną do góry. 6 szt pomidorów suszonych osączyć z zalewy, pokroić na mniejsze kawałki.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć żółtka z 6 jajek, 60 g osączonych z zalewy i pokrojonych na mniejsze kawałki pomidorów suszonych, 15 g łuskanych nasion słonecznika. 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 8 sekund, prędkość 4.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zebrać masę ze ścian naczynia. Ponownie zamknąć pokrywę, zmiksować – czas 8 sekund, prędkość 5.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łyżeczki nakładać porcje pasty do poówek białek, wypełniając je i formując na nich kopczyki. Udekorować listkami świeżej bazylii.

Wskazówki :

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