



Jaja faszerowane

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso z rosółu - 300 gramów
- jaja - 8 sztuk
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- kapary - 1 łyżka
- sól - 1 łyżeczka
- masło - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Jaja ugotuj na twardo przez 8 minut licząc od zagotowania wody. Wodę posól.
2. Po ugotowaniu jaja wystudź, następnie obierz, przekrój na pół i wyjmij żółtka.
3. Na patelni rozpuść masło, dodaj rozdrobnione mięso z rosółu oraz przyprawę Knorr. Podsmaż przez kilka minut.
4. Wystudzone mięso zmiel w maszynce wraz z żółtkami lub zmiksuj w malakserze, a następnie dodaj majonez oraz posiekaną natkę pietruszki i dokładnie wymieszaj, aż powstanie pasta.
5. Pastę mięsną nakładaj, najlepiej za pomocą worka do szprycowania, do połówek białek. Jaja faszerowane udekoruj listkami natki pietruszki i kwiatami kaparów.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl