



Jajka faszerowane awokado

przepisy.pl



Składniki:

- jajka - 6 sztuk
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- nieduże awokado - 1 sztuka
- kiełbasa chorizo - 6 plastrów
- papryczka chilli - 0.25 sztuk
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- sok z połowy limonki

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

 25 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Jajka ugotuj na twardo i ostudź. Następnie obierz ostrożnie ze skorupki, przekrój na połówki i wydrąż żółtka. Te natomiast rozetrzyj widelcem na miazgę. Chili posiekaj w drobną kosteczkę.
2. Chorizo pokrój w cienkie paseczki i usmaż na rozgrzanej patelni na chrupko. Następnie odsącz z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.
3. Awokado przekrój na dwie połówki używając ostrego noża – obróć je w dłoni i rozłącz. Nóż wbij ostrożnie w pestkę owocu, przekręć lekko i wyjmij ją. Miąższ wydrąż stołową łyżką i pokrój w drobną kostkę.
4. Majonez przełóż do miseczki, wymieszaj z rozartymi żółtkami, sokiem z limonki, chilli, awokado i pokrojoną drobno kolendrą (kilka listków pozostaw do dekoracji).
5. Gotowy farsz nałóż do połówek wydrążonych jajek. Wierzch jajek posyp paseczkami chrupiącego chorizo i udekoruj pozostałymi listkami kolendry. Najlepiej podawaj schłodzone.

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