



# Jajka faszerowane guacamole

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- jajka - 4 sztuki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- awokado - 1 sztuka
- pomidory - 1 sztuka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- kolendra świeża - 1 pęczek
- szczypior - 0.5 pęczków
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Jajka ugotuj na twardo, wystudź i obierz. Pokrój na połówki.
2. Awokado obierz, następnie przełóż do miseczki i razem z żółtkami rozgnieć widelcem. Dodaj majonez oraz pieprz i wymieszaj.
3. Pomidora pokrój na ćwiartki i usuń gniazda nasienne. Cebulę oraz pomidora pokrój w drobną kostkę, kolendrę posiekaj i dodaj wszystko do awokado. Całość delikatnie wymieszaj i dopraw do smaku.
4. Połówki jajek rozłóż na półmisku, na każdą z nich nałóż przygotowany farsz. Całość posyp pokrojonym szczypiorem i podawaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)