



przepisy.pl

Jajka faszerowane pieczarkami



Składniki:

- jajka - 6 sztuk
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- pieczarki - 6 sztuk
- natka pietruszki posiekana - 1 łyżeczka
- natka pietruszki do dekoracji
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**
- olej - 1 łyżka

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

 30 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Jajka ugotuj na twardo, wystudź i obierz. Każde z nich przekrój ostrożnie wzdłuż na pół i wyjmij żółtka. Żółtka posiekaj.
2. Pieczarki posiekaj drobno i przesmaż na rozgrzanym tłuszczu. Dopraw do smaku.
3. Wystudzone pieczarki przełóż do miseczki i połącz z żółtkami, majonezem oraz posiekaną natką.
4. Wszystkie składniki wymieszaj dokładnie widelcem a następnie napełnij przygotowanym farszem wydrążone połówki jajek. Ułóż na półmisku i udekoruj listkami ziół. Podawaj schłodzone.

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