



przepisy.pl

Jajka faszerowane szczypiorkiem z sałatą masłową, pieczonym burakiem i kiełkami soczewicy z chlebem pytlowym



 25 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- jajka - 8 sztuk
- szczypiorek - 8 łyżeczek
- majonez - 4 łyżeczki
- chrzan tarty - 2 łyżeczki
- Flora ProActiv Zdrowe serce z witaminą B1** - 4 łyżeczki
- sałata masłowa - 16 listki
- mały burak - 8 sztuk
- kiełki soczewicy - 4 łyżki
- ocet jabłkowy - 4 łyżeczki
- kromka chleba żytniego pytlowego - 8 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Jajka umyj, ugotuj na twardo i pozostaw do wystygnięcia. Następnie obierz ze skorupki, przekrój na pół i wyjmij z nich żółtka. Żółtka zetrzyj na tarce o małych oczkach, a potem utrzyj z majonezem, chrzaniem i Florą ProActiv Zdrowe Serce z Witaminą D. Umyj i posiekaj szczypiorek, dodaj do masy z żółtek i dokładnie wymieszaj. Nałóż masę do białek.
2. Buraki umyj, usuń korzonki. Bez obierania ułóż w żaroodpornym naczyniu. Piecz pod przykryciem w temperaturze 180°C, aż będą miękkie. Po wystygnięciu obierz ze skórki, pokrój w plasterki i pokrop octem jabłkowym.
3. Umyj i osusz sałatę i kiełki soczewicy. Liście sałaty rozłóż na talerzu. Na liściach ułóż połówki jajek i plasterki buraka. Posyp kiełkami.
4. Chleb podpiecz w tosterze. Każdą kromkę przekrój ukośnie, żeby powstały trójkąty.

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