



przepisy.pl

Jajka faszerowane szpinakiem



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- jajka - 12 sztuk
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- świeży szpinak - 200 gramów
- starty ser żółty - 3 łyżki
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 0.5 łyżeczek
- masło - 20 gramów
- kiełki - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Jajka ugotuj na twardo, przetnij wzdłuż, po czym wydrąż żółtka.
2. Szpinak umyj, oczyść i podsmaż na maśle.
3. Dodaj do szpinaku kostkę Bulionu na włoszczyźnie Knorr i duś przez 3-4 minut, aż wszystko się połączy. Odlej nadmiar wody i odstaw resztę do ostygnięcia.
4. Szpinak i żółtka posiekaj. Dodaj starty ser oraz przyprawy. Dokładnie wymieszaj.
5. Farsz nakładaj na wydrążone jajka i podawaj z kiełkami.

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