



przepisy.pl

Jajka faszerowane z pieczarkami w skorupkach - VIDEO



 25 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- jaja z wolnego wybiegu - 6 sztuk
- Cebula z USA Knorr** - 2 łyżki
- pieczarki - 200 gramów
- olej do smażenia - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Gałka muszkatolowa z Indonezji Knorr** - 0.5 łyżeczek
- szpinak świeży - 80 gramów
- bułka tarta - 300 gramów
- masło - 2 łyżki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- liść sałaty do podania - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Pieczarki pokrój w cienkie plasterki, szpinak umyj. Na dużej patelni podsmaż pieczarki z odrobiną soli aż wyparuje cała zawarta w nich woda.
2. Następnie dodaj szpinak, lekko wymieszaj i przelóż całość do kielicha miksera.
3. Ugotuj jajka na twardo (10 minut od zagotowania), następnie wystudź je w zimnej wodzie.
4. Ugotowane przekrój ostrym nożem, dość energicznie na pół. Wyjmij ostrożnie białko oraz żółtko tak aby zachować połówki skorupki. Jajka dodaj do szpinaku.
5. Dopraw cebulą oraz przyprawami Knorr, dodaj posiekaną natkę pietruszki i całość zmiksuj na gładką masę. Gotowy farsz nakładaj do pustych jajecznych skorupki.
6. Teraz posyp jajka sporą ilością bułki tartej, lekko przyklep aby się przykleiła i smaż płaską stroną na patelni z olejem i masłem. Usmażone podawaj na liści sałaty i posyp dodatkowo natką pietruszki.

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