

---

# Jaja faszerowane szynką

Dodano: 2010-01-01 15:19:54

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2728 razy.

5 jaj świeżych  
przybranie sezonowe  
20 dag tłustej szynki lub karczku

Jaja ugotować na twardo, ostudzić , obrać , przekroić wzdłuż , ostrożnie wybrać żółtka, białka odłożyć w połówkach. Szynkę i żółtka zemleć , rozetrzeć , jeżeli potrzeba, rozrzedzić nieco śmietaną i masą tą napełnić białka, nadając im kształt całych jaj. Białko nieco ściąć z podstawy, aby jajo pewnie stało. Jaja ułożyć na prostokątnym półmisku, przybrać dodatkami sezonowymi. Aby jaja nie zsuwały się, pod każde jajo podłożyć łyżeczkę sałatki majonezowej.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD