
Jaja nadziewane grzybami

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1303 razy.

Kuchnia węgierska

8 jaj ugotowanych na twardo

1 łyżeczka pasty sardelowej

8 kapeluszy marynowanych grzybów

trochę drobno posiekanej zielonej pietruszki

1 łyżka kwaśnej śmietany

szczypta pieprzu

Z ugotowanych jaj odkroić węższy czubek, wyjąć ostrożnie żółtka, rozdrobnić i wymieszać je z pastą sardelową i śmietaną, dodać pieprzu i masą tą napełnić ponownie jaja. Na każde nadziewane jajo nasadzić kapelusz z marynowanego grzyba i posypać go posiekaną zieloną pietruszką.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD