

---

# Jajka faszerowane

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3903 razy.

8 jajka,

2 łyżki kwaśnej śmietany,

1 łyżka drobno pokrajanego szczypiorku,

1 łyżka drobno pokrajanego koperku,

4 łyżki tartej bułki,

4 łyżki masła,

sól, pieprz

Jajka ugotować . Oстрыm nożem rozciąć jajka razem ze skorupką wzdłuż połówki. Żółtka i białka ostrożnie wyjąć łyżeczką ze skorupki i drobno posiekać . Skorupki zachować . Na patelni rozgrzać masło, włożyć posiekane jajka, szczypiorek i koperek. Doprawić solą, pieprzem i śmietaną. Lekko podgrzać i wymieszać . Ciepłą masą napełnić skorupki równo z brzegiem i posypać tartą bułką. Pozostałe masło rozgrzać na patelni i kłaść połówki jajek. Podsmażyc na złoty kolor. Podawać gorące, ułożone na liściach zielonej sałaty.

PORCJA DLA 4 OSÓB. PRZYGOTOWANIE 45 MINUT. GOTOWANIE 10 MINUT.

Uwielbiam jajka faszerowane. U nas (Wroclaw) dodawalo sie do farszu jeszcze posiekane pieczarki.

Smacznego

From: blabla@:-().org (Towarzysz Wieslaw)

Mozna dodac pieczarki i wedline (polecam). Smazyc stanowczo na masle. Osobiscie lubie przysmazone tak, zeby powstala chrupiacca skorupka (tylko bez przesady). Spozywac toto przytrzymujac jedna dlonia polowke jajka, w drugiej majac widelec, wydlubac (najlepiej nie calosc), nie opuscic na obrus, tylko wsadzić do buzi:) Podawac na listkach sałaty, z pieczywem.

From: kasprzak@ajax.umcs.lublin.pl (Jolanta Kasprzak)

---

super te przepisy!

Nadesłał(a):olamisia 2008-03-20 13:03:19