
Jaja wielkanocne zapiekane z rzeżuchą

Dodano: 2008-03-04 15:45:38

Język: Polski

Odwiedzono: 1665 razy.

Składniki na 6 porcji:

6 jaj,
50 g żółtego sera,
1 mała cebula,
3 łyżki masła,
2 łyżki śmietany,
1 łyżeczka musztardy,
4 łyżki tartej bułki,
sól,
pieprz.

Sposób przygotowania:

Ugotowane na twardo jaja obierz ze skorupki, przekrój wzdłuż i wyjmij żółtko. Cebulę posiekaj i podsmaż na maśle. Żółtka utrzyj z dwoma łyżkami masła, śmietaną i musztardą, dodaj starty żółty ser, tartą bułkę, posiekaną natkę pietruszki i szczypiorek oraz podsmażoną cebulę - całość dokładnie wymieszaj. Napełnij farszem połówki jaj i ułóż je w wysmarowanym masłem naczyniu żaroodpornym. Tak przygotowane wstaw do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180°C i zapiekaj aż się zarumienią. Jaja podawaj na ciepło udekorowane rzeżuchą.

Nadesłał: <wenus.wenus1@wp.pl>