

---

# Jaja wielkanocne zapiekane z rzeżuchą

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1643 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. Żółtko 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>