

www.SztukaKulinarna.pl

Jaja faszerowane V

ilość porcji **8** czas **45 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
8	szt	jajko	
20	dkg	twarogu	
6	łyżki	mleko	
2	łyżki	chrzan tarty	
2	łyżki	koncentratu pomidorowego	
0.5	opakowanie	natka pietruszki	
		pomidor	
		cytryna	
		sól, pieprz	
		rzeżucha do dekoracji.	

Przepis Jajka ugotować na twardo, obrać, podzielić na połówki. Twaróg utrzeć z mlekiem, przyprawić. Dodać przetarte przez sito żółtka. Masą podzielić na trzy porcje. Pierwszą połączyć z chrzanem, drugą z koncentratem pomidorowym, trzecią z posiekaną natką pietruszki. Farsze przełożyć do szprycki, wypełnić jajka. Udekorować, podawać z rzeżuchą. Z przepisu wychodzi 8 porcji, a czas przygotowywania to ok. 45 min.

Składniki

8 jajek, 20 dkg twarogu, 6 łyżek mleka, sól, pieprz, 2 łyżki startego chrzanu, 2 łyżki koncentratu pomidorowego, 0.5 pęczka, ogórki konserwowe, pomidory, natka pietruszki, plasterki cytryny, słodka papryka, grubo zmielony pieprz czarny, rzeżucha do dekoracji.