

## www.SztukaKulinarna.pl

### Jaja faszerowane po zakopiańsku

ilość porcji **4** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
8	szklanka	jajko	ugotowanych na twardo
100	gram	bryndzy	
1	łyżki	śmietana	
1	szt	cebula	
		korniszon,sól,pieprz	
		bułka tarta i tłuszcz.	

Przepis Ugotowane jaja wystudzić, przekroić wzdłuż na połówki, uważając, aby nie uszkodzić skorupki, wyjąć zawartość, przetrzeć, połączyć z utartą ze śmietaną bryndzą, z posiekaną cebulą i korniszonami, doprawić. Następnie napełnić skorupki, posypać bułką tartą, przycisnąć ręką, włożyć na silnie rozgrzany tłuszcz, usmażyć. Podawać z surówkami.

Składniki

8 jaj ugotowanych na twardo,100 g bryndzy,łyżka śmietany,mała cebula,korniszon,sól,pieprz,bułka tarta i tłuszcz.