

Jajka faszerowane z awokado

Co kupić?

- 4 jajka
- 1 awokado
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 2 łyżki majonezu
- świeża kolendra, pietruszka lub rzeżucha
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Jajka ugotuj na twardo, obierz ze skorupki, przekrój wzdłuż na połówki.
2. Wydrąż żółtka, zmiksuj je na gładką masę z awokado, majonezem, cytryną, solą i pieprzem.
3. Zieloną masę przełóż do rękawa cukierniczego, farszem wypełnij wydrążone jajka.
4. Podawaj ze świeżo mielonym pieprzem i ulubioną zieleniną.