

Jajka faszerowane pieczarkami

Co kupić?

- 4 jajka
- 5 pieczarek
- 2 łyżki majonezu
- 1 łyżka siekanej pietruszki lub koperku
- 1 łyżeczka masła
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Pieczarki oczyścić, umyć, zetrzyj na tarce o grubych oczkach.
2. Na patelni rozgrzej masło, dodaj pieczarki, smaż kilka minut, dopraw do smaku.
3. Jajka ugotuj na twardo, obierz ze skorupki, przekrój wzdłuż na połówki.
4. Wydrąż żółtka, rozdrobnij je widelcem, wymieszaj z pieczarkami, majonezem, dodaj koperek lub pietruszkę.
5. Za pomocą rękawa cukierniczego lub łyżeczki napełnij jajka farszem.
6. Gotowe jajka udekoruj pietruszką lub koperkiem.