

TEMAT: JAJKA W MAJONEZI? HMMM Z TALERZA WIEJE NUDĄ.



Moi drodzy, jest jeszcze troszkę czasu, by zająć się gotowaniem potraw wielkanocnych. Dlatego tym razem przedstawię nie swoje lecz cudze propozycje na faszerowane jajka. W tym roku też z nich sama skorzystam.

Najbardziej spодobały mi się takie oto przepisy:

Jaja faszerowane orzechami i szynką

Składniki

- 8 jaj
- 20 dag zmielonej w maszynce szynki
- 1/2 szklanki zmielonych orzechów włoskich
- pęczek posiekanej natki
- majonez wymieszany pół na pół z jogurtem naturalnym
- sól, pieprz



Przygotowanie krok po kroku:

- Ugotowane na twardo jajka obieramy i kroimy wzdłuż na połówki.
- Wyjmujemy żółtka, rozdrabniamy je widelcem, dodajemy szynkę i orzechy. Doprawiamy solą i pieprzem, dokładamy natkę oraz majonez z jogurtem. Mieszymy.
- Farszem napełniamy połówki białek, formując na każdym kopułkę. Możemy też do napełniania jaj użyć szprycy cukierniczej z ozdobnymi końcówkami.

Jajka faszerowane łososiem

Składniki

- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 100 g łososa wędzonego bez skórki
- 4 łyżki majonezu
- szczypiorek
- pieprz, sól do smaku



Przygotowanie krok po kroku:

- Ugotowane na twardo jajka obrać ze skorupki, naciąć i delikatnie wyciągnąć żółtka.
- Łososa rozdrobnić na mniejsze kawałki, dodać ugotowane żółtka, posiekany szczypiorek oraz majonez (może być light). Dodać pieprz i sól do smaku. (Uwaga, z solą trzeba bardzo uważać! Ryby wędzone bywają słone same w sobie).
- Zmiksować na gładką pastę. Wypełnić nią zagłębienia w łódeczkach z białek.
- Na wypełnionym masą jajku położyć plasterkę łososa.
- Schłodzić. Udekorować szczypiorkiem. Podawać z pieczywem.

Jajka faszerowane kielkami rzodkiewki i słonecznikiem

Składniki

- 4 jaja ugotowane na twardo
- puszka zielonego groszku
- kielki rzodkiewki
- mały słoik majonezu
- 1/3 szklanki jogurtu naturalnego
- 1 łyżka oliwy
- 100 g żółtego sera startego na tarce
- szczypta soli i pieprzu
- 1/2 szklanki prażonego słonecznika (ziarna)



Przygotowanie krok po kroku:

- Ugotowane jajka przekroić ostrym nożem na połówki, wydrążyć ze skorupki i drobno posiekać.
- Dodać wszystkie składniki farszu, odkładając trochę kielków i groszku do dekoracji. Dobrze wymieszać.
- Nakładać kopiasto do pustych skorupki, udekorować kielkami. Takie jajka faszerowane możecie podać na wielkanocne śniadanie.

Jajka faszerowane kielkami i awokado

Składniki

- 4 jajka
- 1 awokado
- 1 ogórek konserwowy
- 1 łyżka jogurtu naturalnego
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 1 łyżka natki pietruszki
- sól, pieprz
- kielki lucerny lub rzeżuchy
- kilka orzechów włoskich



Przygotowanie krok po kroku:

- Jajka ugotuj na twardo, ostudź i obierz ze skorupki. Przekrój je wzdłuż na pół.
- Wyjmij żółtka i przetrzyj je z posiekanym awokado oraz jogurtem naturalnym.
- Ogórka posiekaj i wymieszaj z masą, natką, sokiem z cytryny. Dopraw do smaku.
- Połówki jajek napełnij farszem.
- Do dekoracji użyj kiełków i kawałków orzechów włoskich.

Jajka faszerowane czerwoną papryką i rukolą

Składniki

- 6 jajek
- ½ czerwonej papryki
- łyżeczka koncentratu pomidorowego
- ½ małej czerwonej cebuli
- garść rukoli
- 1-2 łyżki oliwy
- sól, pieprz



Przygotowanie krok po kroku:

- Jajka włóż do zimnej, mocno posolonej wody. Grzej na średnim gazie do zagotowania. Po 6 minutach jajka odcedź i zalej zimną wodą. Obierz i przekrój na pół.
- Żółtka wyjmij, połącz z drobno posiekаныmi warzywami, rukolą oraz pozostałymi składnikami. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Całość udekoruj posiekanym szczypiorkiem.

**A to jajka, które już parę lat z rzędu
przyrządzam na swój
wielkanocny stół**



Jajka faszerowane cukinią i żółtym serem

Składniki

4 porcje

- 6 jajek
- 1/2 cebuli
- 1 łyżka masła
- 1 łyżeczka oliwy
- 1 mała cukinia
- 1 łyżeczka tymianku
- 4 łyżki tartego żółtego sera
- 3 łyżki listków natki pietruszki + do dekoracji

Sos

- 2 łyżki majonezu
- 1/2 łyżeczki musztardy
- 1 łyżka śmietany 12%

Przygotowanie

- Jajka ugotować na twardo. Cebulę posiekać w kosteczkę, posolić i zeszklić na patelni na maśle z oliwą.
- Dodać startą na tarce nieobraną cukinię oraz tymianek i smażyć co chwilę mieszając przez ok. 5 minut aż cukinia zmięknie, odparuje, ale będzie jeszcze zielona.
- Pod koniec dodać posiekaną natkę pietruszki. Zdjąć z patelni, ostudzić, doprawić solą i pieprzem.
- Ugotowane jajka obrać, przekroić na połówki, żółtka wyłożyć na talerz i rozgnieść widelcem. Dodać cukinię, ser żółty i wymieszać.
- Nałożyć do wgłębień w białkach i ułożyć na półmisku, udekorować sosem oraz natką.

Życzę Wam dużo skupienia i wytrwałości w przyrządzaniu wielkanocnych potraw.