

Jajka z majonezem i pieczarkami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [bialagwiazda1906](#), dnia 7 Stycznia 2012r. o 14:54

Tagi: [Jajka](#), [pieczarki](#), [majonez](#).

Rodzaj dania: [przekąski](#)

Rodzaj kuchni: [europejska](#)

Rodzaj mięsa: [danie bezmięsne](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
jajo kurze	12	szt.	nabiał
majonez	2	łyżka	płyny i sosy
śmietana 12%	2	łyżka	nabiał
sól	2	szczypta	przyprawy i zioła
pieprz biały mielony	2	szczypta	przyprawy i zioła
koper świeży	0,5	pęczek	przyprawy i zioła
pieczarki w zalewie	0,5	puszka	warzywa

Opis

Ugotowane jajka kroimy na połówki. Układamy je na talerzu. Śmietanę mieszamy z majonezem, doprawiamy pieprzem, solą i dodajemy posiekany koperek. Zalewamy tym jajka. Na koniec posypujemy pokrojonymi pieczarkami z puszki. (Marchewka była w słoiku z pieczarkami).

Można też zrobić posypkę z pokrojonych ogórków konserwowych.



Dla ilu osób: 4
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
 Cana: całość potrawy: +- 16 PLN jednej porcji: 4 PLN
 Liczba kalorii: