

Jaja faszerowane tuńczykiem z ogórkiem konserwowym

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: moon65, dnia 10 Grudnia 2014r. o 21:30

Tagi: jaja, jajka, jajka faszerowane, tuńczyk, ogórek konserwowy

Rodzaj dania: dania jarskie przekąski ryby, owoce morza

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa: ryby, owoce morza

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
tuńczyk w kawałkach w sosie własnym	1	puszka	ryby i owoce morza
ogórek konserwowy	3	szt.	warzywa
pietruska natka świeża	1/3	pęczek	przyprawy i zioła
majonez niskotłuszczowy	2	łyżka	płyny i sosy
pieprz czarny mielony	1	szczypta	przyprawy i zioła
jajo kurze	5	szt.	nabiał

Opis

Jaja ugotować na twardo, ostudzić i obrać ze skorupki, przepołować, wydrążyć żółtka. Połówki białek ułożyć na talerzu.

Tuńczyk odcedzić z sosu, dodać do żółtek, wymieszać wszystko z posiekanymi listkami natki pietruszki, drobno posiekanym w kosteczkę ogórkiem konserwowym i majonezem.

Z pasty tworzyć kulki i wkładać do wydrążonych białek. Na koniec oprószyć pieprzem mielonym.



Dla ilu osób:

5

Danie dietetyczne:

nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 20min.

Canal:

Liczba kalorii: