

## Farszynki w skorupkach

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: sylwiachmiel, dnia 1 Maja 2011r. o 21:56

Tagi: jajka, farsz, mięso

Rodzaj dania: mięsa przekąski

Rodzaj kuchni: polska

Rodzaj mięsa: drób

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
jajo kurze	4	szt.	nabiał
indyk - mięso mielone	100	g	mięsa
sól	3	szczypta	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	2	szczypta	przyprawy i zioła
pietruszkę natka świeża	0,5	łyżeczka	przyprawy i zioła
szczypiorek świeży	1	łyżka	przyprawy i zioła
olej lub oliwa dowolna	2	łyżka	płynny i sosy

### Opis

Jajka przekrajamy na pół i delikatnie wyjmujemy białka z żółtkami. Drobnutko siekamy i ucieramy z mielonym mięsem. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Wsypujemy szczypiorek i drobno pokrojona natkę pietruszki. Wyrabiamy masę i napełniamy nią połówki skorupki. Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki oleju i układamy jajka farszem do dołu. Zmniejszamy ogień i pod przykryciem smażymy około 3-5 minut.

Podajemy z surówką ze świeżych warzyw.



Dla ilu osób: 3  
Danie dietetyczne: nie  
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane  
Czas przygotowywania: 0godz. 0min.  
Cana:  
Liczba kalorii: