

## Jajeczka w parmeńskim uścisku

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: sylwiachmiel, dnia 1 Maja 2011r. o 22:09

Tagi: jajka, szynka, majonez

Rodzaj dania: przekąski

Rodzaj kuchni: polska

Rodzaj mięsa: wieprzowina

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
jajo kurze	5	szt.	nabiał
wędlina - szynka parmeńska	5	plaster	mięsa
majeranek świeży	10	szt.	przyprawy i zioła
majonez	1	łyżka	płynny i sosy
szczypior świeży	1	łyżka	przyprawy i zioła

### Opis

Z jajek skarajamy końce i odkładamy. Plastry szynki składamy na pół, na każdy kładziemy po dwie gałązki majeranku i jajko. Dokładnie i delikatnie owijamy jajko. Ustawiamy na talerzu. Odłożone kawałki jajek siekamy i mieszamy z majonezem i szczypiorkiem. Nakładamy po odrobinie na wierzch jajek. Dekorujemy liśćmi sałaty i posiekany szczypiorkiem



Dla ilu osób: 5  
 Danie dietetyczne: nie  
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania  
 Czas przygotowywania: 0godz. 0min.  
 Cana:  
 Liczba kalorii: