

Jajeczka z niespodzianką

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: sylwiachmiel, dnia 3 Maja 2011r. o 22:18

Tagi: jajka, farsz, warzywa

Rodzaj dania: dania jarzkie przekąski warzywa

Rodzaj kuchni: polska

Rodzaj mięsa: danie bezmięsnego

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
cebula	1	szt.	warzywa
grostek konserwowy	pół	garść	warzywa
ogórek konserwowy	1	szt.	warzywa
kukurydza konserwowa	1/5	puszka	warzywa
jabłko	0,5	szt.	owoce
majonez	2	łyżka	płynny i sosy
jajo kurze	2-3	szt.	nabiał

Opis

Jaja gotujemy na twardo, obieramy ze skorupki, zrzynamy górę jajek i dolną część, aby stabilnie stały. Delikatnie wyciągamy żółtka. Ogórek, jabłko i cebulę drobno siekamy, wysypujemy kukurydzę i groszek, posiekane żółtka, doprawiamy i łączymy z majonezem. Farszem wypełniamy jajka. Przed podaniem schładzamy w lodówce.



Dla ilu osób: 2
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 0godz. 25min.
Cana:
Liczba kalorii: