Jajka faszerowane

Jajka to podstawowe danie na Wielkanoc. Przedstawiamy ich alternatywną wersję – ze specjalnym farszem.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

15 minut

LICZBA PORCJI:

6

SKŁADNIKI:

6 jajek, ugotowanych na twardo
2 łyżki majonezu
1 łyżeczka cukru
1 łyżeczka białego octu winnego
1 łyżeczka musztardy
1/2 łyżeczki soli
słodka papryka, do posypania

PRZYGOTOWANIE:

1) Przekroić jajka wzdłuż na pół. Wyjąć żółtka. Utrzeć je z pięcioma następnymi składnikami.

2) Nałożyć farsz do białek. Posypać papryką.

Inne warianty:
Piknikowe jajka faszerowane:
Utrzeć żółtka z 1/4 szklanki majonezu, 1 posiekanym ogórkiem konserwowym, 1,5 łyżeczki musztardy, 1/2 łyżeczki soli czosnkowej, 1/4 łyżeczki sosu worcester i 1/8 łyżeczki pieprzu. Nałożyć farsz do białek.

Jajka faszerowane migdałami:
Utrzeć żółtka z 1/2 szklanki majonezu, 1 łyżeczką musztardy, 1/4 łyżeczki soli i 3 łyżkami posiekanych, uprażonych migdałów. Nałożyć farsz do białek.

Jajka faszerowane krabami:
Ugotować 12 jajek. Utrzeć żółtka ze 170 g mięsa kraba z puszki, 2/3 szklanki majonezu, posiekaną łodygą selera, 50 g płatków migdałów, 1/4 posiekanej papryki i 1/2 łyżeczki soli. Nałożyć farsz do białek.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

2 połówki jajka zawierają 114 kcal, 9 g tłuszczów (w tym 2 g NKT), 214 mg cholesterolu, 293 mg sodu, 1 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 6 g białka

Źródło zdjęcia: Adobe Stock