

# 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