




## Jaja faszerowane

 MichałDabek

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

### Składniki:

jaja - 8 szt.

Farsz 1: -

prażony w pomidorach - 80 g

ser biały - 1 łyżka

pesto z czosnku niedźwiedziego - 3 łyżeczka

czarnuszka - ziarno - trochę

majonez - 1 łyżka

natka pietruszki - posiekana - trochę

sól, pieprz - do smaku

Farsz 2 -

buraczki ćwikłowe - 2 łyżka

chrzan tarty świeży korzeń - 1 trochę

szczypior - 1/2 pęczek

majonez - 1 łyżka

sól, pieprz - do smaku

Farsz 3 -

ogórek zielony (pokrojony w drobną kostkę) - 1/2 szt.

schab pieczony (pokrojony w drobną kostkę) - 4 plaster

chrzan tarty - trochę

majonez - 1/2 łyżka

Dodatkowo: -

sałata rzymska - kilka listków

kiełki jarmużu lub rzodkiewki - 1 opakowanie

sól - 1 szczypta

pieprz - 1 szczypta

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Gotujemy jaja. Obieramy, kroimy na pół i oddzielamy żółtka od białek. Połówki jaj kładziemy na talerz, a żółtka dajemy po dwa do każdego farszu. Mieszamy widelcem składniki każdego farszu oddzielnie, napełniamy połówki jajek.

Talerz wykładamy sałatą, a na niej układamy nadziane jajka, posypujemy świeżymi kiełkami.

Smacznego! :)