



Jajka faszerowane pieczarkami

 dorotaR

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

pieczarki - 30 dag

cebula - 1 szt.

masło - trochę

sól - do smaku

pieprz - do smaku

majonez - do smaku

jajka - 5 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę obrać, pokroić w drobną kosteczkę i zeszklić na maśle. Pieczarki umyć, obrać i zetrzeć na tarce jarzynowej o grubych oczkach. Dodać do cebuli. Dodać również przyprawy i przesmażyć aż woda z pieczarek wyparuje a farsz stanie się gęsty. Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać z łupinek, przekroić na pół. Z białek wyjąć żółtka, zmiażdżyć je widelcem i dodać do pieczarek. Dodać również majonez i masę wymieszać a następnie faszerować nim białka. Gotowe jajka udekorować kleksem majonezu i np kawałkiem rzodkiewki i natki pietruszki.