Jaja faszerowane dzikimi ziołami

Nikita

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min

3 porcje

Składniki:

- jaja ugotowane na twardo - 3 szt.
- podagrycznik - - kilka listków
- pokrzywa - - kilka listków
- czosnek niedźwiedzi listki - 1-2 szt.
- bluszczyk kurdybanek - - kilka listków
- mniszek lekarski - - kilka listków
- gwiazdnica pospolita - - kilka listków
- szczypiorek czosnkowy - - kilka listków
- majonez - 1-2 łyżeczka
- sól i pieprz - - szczypta
- dekoracja: kwiaty forsycji, fiołka, bluszczyka kurdybanka -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wreszcie wiosna, pierwsze dzikie nowalijki się pojawiają, akurat mogą być świetnym dodatkiem do faszerowanych jaj na Wielkanoc. Warto wybrać się na spacer i nazbierać trochę tej dzikiej zieleniny. Na pewno będzie zdrowsza niż pędzone nowalijki ze sklepu. Zachęcam do wprowadzania do swojego menu trochę "dzikusów" .
Wymienione dzikie rośliny są moja propozycją, możemy je dowolnie modyfikować wg własnego gustu i dostępności. Ja korzystam z tego co znajdę w swoim ogrodzie, ważne abyśmy zbierali je w czystej okolicy, a nie przy drodze. Zebraną zieleninę płuczemy i osuszamy.

KROK 2: Zielsko siekamy, przekładamy do blendera.

KROK 3: Ugotowane na twardo jaja przekrajamy na pół, żółtka wyjmujemy.

KROK 4: Żółtka przekładamy do blendera do zieleniny, dodajemy majonez, sól i pieprz, rozdrabniamy na pastę.

KROK 5: Dekorujemy jadalnymi wiosennymi kwiatami np. forsycją, kwiatami bluszczyka kurdybanka czy fiołkami.

KROK 6: Podajemy.