



Jaja faszerowane pastą brokułową

 Paulina Jasińska

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 0 porcji

Składniki:

jaja - 5 szt.
brokuł - 1 szt.
majonez - 2 łyżka

sól i pieprz - - do smaku
do dekoracji: pestki granatu - -
trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka myjemy i gotujemy przez 7 minut, następnie studzimy. W tym samym czasie myjemy brokuła i w lekko osolonej wodzie gotujemy różyczki, przez około 5 minut. Brokuł odsączamy z wody i studzimy. Jajka obieramy i kroimy na pół, oddzielając tym samym żółtka od białek. Białka układamy na talerzu, a żółtka do miski. Do żółtek dodajemy brokuł, majonez oraz sól i pieprz do smaku, blendujemy na krem. Masą faszerujemy białka i podajemy z pestkami granata.