Jaja faszerowane pieczarkami z ziołem grzybowym

Nikita

Polecane na: **przystawki i przekąski**

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

Warto wiedzieć:

15 min

3 porcje

Składniki:

- jaja ugotowane na twardo - 3 szt.
- pieczarki - 3-4 szt.
- masło - 1/2 łyżeczka
- zioło grzybowe - - kilka listków
- szczypiorek - - kilka listków
- majonez - 1 łyżeczka
- jogurt naturalny - 1 łyżeczka
- sól i pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pieczarki oczyścić, drobno posiekać i udusić na maśle.

KROK 2: Ugotowane na twardo jaja przekroić na pół, wyjąć żółtka.

KROK 3: Do blendera włożyć uduszone pieczarki (kilka kawałeczków zostawić do dekoracji), żółtka, kilka listków zioła grzybowego, szczypiorek posiekany, majonez, jogurt, sól i pieprz, zblendować.

KROK 4: Powstałą pastą wypełnić białka. Udekorować pieczarką i listkiem zioła grzybowego. Podawać.

KROK 5: Zioło grzybowe (Rungia Klossi) jest nowością na naszym rynku. Pochodzi ono z Nowej Gwinei. Liście zioła grzybowego są bardzo soczyste i mięsiste, wyglądają trochę jak liście bazylii, ale są trochę ciemniejsze. Świeże liście są bardzo chrupiące, zawierają duże ilości żelaza i witaminy C, a także betakaroten. Surowe liście ziela smakiem przypominają szpinak, smak grzybów, najbardziej intensywny jest podczas gotowania czy duszenia.
Listki zioła grzybowego można dodawać do kanapek, sałatek, masła ziołowego, zup i dań

mięsnych.