



Jaja faszerowane w skorupkach

 Tylko z Natury


Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 20 porcji

Składniki:

jaja ugotowane na twardo - 10 szt.	sól morską - do smaku
posiekana natka pietruszki - 2 łyżka	pieprz ziółowy - do smaku
posiekany szczypiorek - 2 łyżka	bułka tarta - 1/2 szklanka
majonez - 1 łyżka	masło - 2 łyżka
starty żółty ser - 20 g	masło klarowane - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jaja ugotować na twardo, ostudzić, nie obierać. Każde jajo przeciąć ostrym nożem wzdłuż na połówki, uważając by nie uszkodzić skorupki. Łyżeczką ostrożnie wyjąć jaja ze skorupki. Posiekać i wymieszać z natką i szczypiorkiem, masłem, serem oraz majonezem. Doprawić solą i pieprzem.

Farszem napełnić skorupki. Panierować w bułce tylko od strony farszu. Smażyć na złoto na rozgrzanym maśle klarowanym.