





Jajka faszerowane pastą chrzanową

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

Składniki:

jajka - 4 szt.
chrzan tarty - 1-2 łyżka
musztarda - 1 łyżeczka
śmietana gęsta - 1-2 łyżka

sól, pieprz, cukier - - do smaku
dodatkowo: -
rzeżucha, papryka czerwona, sok z buraków czerwonych - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać, włożyć na 5-10 minut do soku z buraków, (ugotowane buraki zmiksować lub zetrzeć na drobnej tarce, odcisnąć sok, dodać łyżeczkę octu, wymieszać). Następnie jajka przekroić wzdłuż na połówki, wyjąć żółtka, zetrzeć na tarce do orzechów, dodać śmietanę, musztardę, tarty chrzan. Doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem, dokładnie wymieszać.

KROK 2: Pastę włożyć do szprycy cukierniczej i napełniać połówki białek. Ozdobić świeżą rzeżuchą i kostkami papryki lub według swojego uznania.