




Jajka faszerowane tuńczykiem

 Bożena1960

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 5 porcji

Składniki:

jajka ugotowane na twardo - 6 szt. musztarda ostra - 1 łyżeczka
tuńczyk puszka - 185 g cebulka zielona - 2 łyżka
mała czerwona cebula - 1 szt. świeżo mielony pieprz - - do smaku
papryka konserwowa - 1 kilka opcjonalnie - sól - - do smaku
majonez (najlepiej według uznania)
u mnie - 3 łyżka

Dodatkowe info:

Jajka nadziewane tuńczykiem to smaczna przekąska sprawdzająca się nie tylko w święta, ale również na różnych imprezach okolicznościowych. Przepis bardzo prosty, a jajka smaczne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka ugotować na twardo, po ugotowaniu zalać zimną wodą, następnie obrać i przekroić na połówki. Wyjąć żółtka i przełożyć do miski lub na głęboki talerz. Do żółtek dodać pokrojoną paprykę konserwową, pokrojoną w drobną kostkę cebulę oraz majonez i musztardę, wymieszać do połączenia składników, na koniec dodać odsączonego z oliwy tuńczyka, doprawić pieprzem i opcjonalnie solą do smaku. Wymieszać. Tak przygotowanym farszem napełniać połówki jajek, posypując posiekaną cebulką zieloną.