




Jajka nadziewane pastą ze szczawiem i szczypiorkiem czosnkowym

 Renixx

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

jajka - 4-5 szt.

młode liście szczawiu - 10-12 szt.

szczypiorek czosnkowy - 0,5 pęk

majonez - 1 łyżka

musztarda - 1 łyżeczka

serek śmietankowy - 1 łyżka

sól, pieprz, cukier - - do smaku

dotatkowo: -

ser żółty starty, rzodkiewka - -
trochę

Dodatkowe info:

Taką pastę można podawać z pieczywem lub grzankami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać, przekroić na pół, wyjąć żółtka, zetrzeć na tarce lub rozgnieść widelcem.

KROK 2: Szczaw i szczypiorek czosnkowy drobno posiekać. Do miski z żółtkami dodać posiekany szczaw, szczypiorek, majonez, musztardę i serek. Doprawić do smaku solą, pieprzem i szczyptą cukru, wymieszać lub zblendować, (gdy chcemy mieć gładką strukturę pasty). Pastą nappełnić białka, posypać startym żółtym serem, ozdobić rzodkiewką.