




Różowe jajka z farszem

 BeataCysi

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 1 porcja

Składniki:

buraczki średniej wielkości - 2 szt.

jaja - 3 szt.

woda - 300 ml

chrzan tarty - 1 łyżeczka

ocet jabłkowy - 100 ml

sól i pieprz - - do smaku

liść laurowy - 2 szt.

rzodkiewka - - trochę

ziele angielskie - 2 szt.

rukola - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obrane buraki pokroić na kawałki, wlać wodę, ocet i przyprawy, gotować 40 minut pod przykryciem. Ugotowane jajka i obrane wrzucić do marynaty i odstawić na godzinę. Jajka wyjąć z marynaty, odsączyć ręcznikiem papierowym. Przekroić na połówki, żółtka zmiksować z chrzanem doprawić solą i pieprzem. Jajka faszerować za pomocą rękawa cukierniczego, ułożyć na talerzu i udekorować rzodkiewką i rukolą. Można posypać szczypiorkiem.