Świąteczne jeżyki z jajek

Bożena1960

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

6 porcji

Składniki:

- jajka - 6 szt.
- pomidory - 6 plaster
- ziele angielskie - 6 szt.
- goździki - 12 szt.
- liście sałaty - kilka listków
- majonez - 1/2 słoik
- sól - do smaku
- pieprz świeżo mielony - do smaku
- wstążki z warzyw - 2 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka gotujemy na twardo ze szczyptą soli, po ugotowaniu przepłukujemy zimną wodą, a następnie obieramy ze skorupek.
Po obraniu odkrawamy spód jajka, aby można było jajko ustawić.
Pomidora po umyciu i osuszeniu kroimy na grubsze plastry.
Na półmisku układamy liście sałaty (u mnie sałata lodowa), na liściach układamy plastry pomidorów, lekko je solimy i delikatnie oprószamy pieprzem.
Następnie wyciskamy dookoła majonez i układamy nasze jeżyki z jajek.
Dekorujemy wstążkami przygotowanymi z marchewki, cukinii i ogórka zielonego.

Przygotowanie jeżyków:
W połówkach jajek z wierzchu robimy dziurki wykałaczką, w dziurki wkładamy pocięty na kawałki szczypiorek lub cebulkę zieloną, oczka robimy z goździków, a nosek z ziela angielskiego.

Porada;
Z jednego jajka mamy 1 jeżyka, potrzebne 2 goździki na oczy, 1 ziarenko ziela angielskiego na nosek, 1 plaster pomidora.