

Faszerowane ogórki

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

doskonale na upaly

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 6 PLN

Potrzebne składniki:

- ogórki - 2 szt.
- jajka - 2 szt.
- sól, pieprz -
- natka pietruszki - 1 szt.
- kawałek czerwonej papryki -
- pomidor - 1 szt.
- sałata -
- śmietana - 4 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ogórki przekrawamy, wyjmujemy pestki i pozostawiamy ściankę grubości 1/2 cm. Przygotowujemy farsz: gotowane na twardo jajka ścieramy na tarce, doprawiamy solą i pieprzem, dodajemy posiekaną drobno paprykę, pomidora, natkę i śmietanę. Starannie łączymy. Farszem napełniamy wydrążone połówki ogórka. Zawijamy w folię aluminiową i wkładamy na 60 minut do lodówki.

Jak podawać?

jako przekąskę

