

Jajka faszerowane

Przepis dodany przez użytkownika Lucy

Danie szybkie i smaczne

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 6 szt.
- czerstwa bułka - pół szt.
- mleko - 10 łyżka(i)
- masło - 1 łyżeczka(i)
- zielenina wg uznania - 1 łyżka(i)
- sól, pieprz itp. - do smaku szczypta(y)
- bułka tarta - 3 łyżka(i)
- tłuszcz do smażenia - 10 dag

Etapy przyrządzania:

1. Ugotuj 5 jajek na twardo.
2. Przekrój jajka na połówki razem ze skorupkami i wybierz zawartość skorupki.
3. Czerstwą bułkę namocz w mleku.
4. Przekręć przez maszynkę jajka na twardo i odciśniętą bułkę.
5. Dokładnie wymieszaj zmieloną masę z surowym jajkiem, łyżeczką masła, przyprawami i posiekaną zieleniną.
6. Napełnij skorupki powstałą masą i wyrównaj ich powierzchnię.
7. Zmocz powierzchnię masy w mleku, a następnie w bułce tartej.
8. Usmaż jajka, kładąc powierzchnią masy do spodu.