

# Wiosenne jajka z kremem z pokrzywy, czosnaczka i sera koziego



## Składniki

6 jajek  
Garść świeżych liści  
pokrzywy  
Garść świeżych liści  
czosnaczka  
3 łyżeczki majonezu  
3 łyżeczki groszku  
konserwowego  
30 g twarogu np. z  
mleka koziego  
Sól himalajska do smaku  
Pieprz mielony do smaku  
Garść pędów gwiazdnicy  
do dekoracji

## Opis wykonania

Jajka w bardzo wiosennej wersji, faszerowane zebranymi wiosennymi roślinami, pokrzywą i czosnaczkiem pospolitym.

Opis przygotowania:

Jajka umyj, włóż do garnka, zalej zimną wodą i zagotuj. Wyłącz ogień i zostaw jajka pod przykryciem na 10 minut we wrzątku. Po tym czasie będą idealnie ugotowane.

Przełóż je do zimnej wody, ostudź i obierz ze skorupki.

Pięć przekrój na połówki, a ostatnie wrzuć do pojemnika blendera.

Liście pokrzywy i czosnaczka dokładnie umyj i odsącz.

Pokrzywę przełóż na sito, przelej wrzącą wodą i dokładnie osusz.

Liście dodaj do jajka w pojemniku. Dołóż także groszek i pokruszony twaróg koziego.

Zmiksuj na gładki krem. Dopraw do smaku solą himalajską i pieprzem, ponownie zmiksuj.

Krem nałóż do rękawa cukierniczego i wyciśnij porcje na połówki jajek.

Udekoruj kawałeczkami pomidorków koktajlowych, odrobiną pokruszonego sera i szczytami pędów gwiazdnicy.

Podawaj zaraz po przygotowaniu.