

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 zebranyymi 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 kozi.

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.