

Jajka faszerowane pastą z awokado



Składniki

10 szt. - jajka
1 szt. - awokado
1 szt. - ząbek czosnku
2 łyżka - majonez
1 szczypta - gałka
muszkatułowa
1 szczypta - ostra papryka
1 szczypta - sól i pieprz

Opis wykonania

Bardzo pożywna pasta, bo awokado ma mnóstwo witamin i mikroelementów, a faszerowane nią jajka smakują obłędnie.

Z każdego jajka wycinamy otwór wielkości 1/4 jego części.

Do blendera wrzucamy wydrążony miąższ awokado, ćwiartki jajek na twardo, czosnek. Wszystko miksujemy na gładką masę, dodajemy majonez i doprawiamy do smaku przyprawami.

Za pomocą szprycy faszerujemy każde jajko pastą z awokado.