

Różowe jajka faszerowane żółtym serem i szczypiorkiem



Składniki

300 ml koncentratu z buraków

2 łyżki startego żółtego sera

1 łyżka posiekanego szczypiorku

1 łyżka majonezu

Opis wykonania

Pyszne i efektowne jajka zamarynowane w koncentracie buraczanym z serowo-szczypiorkowym farszem.

Opis przygotowania:

Jajka ugotuj na twardo, ostudź i obierz. Zalej je koncentratem z buraków i mocz przez co najmniej godzinę. Im dłużej będziesz je moczyć, tym kolor będzie ciemniejszy.

Następnie wyjmij jajka na papier ręcznikowy i wytrzyj. Każde jajko przekrój na pół.

Wyjmij żółtka z jajek i przełóż do miseczki. Dodaj do nich starty żółty ser, majonez oraz sól i pieprz. Zagnieć farsz widelcem. Na końcu dodaj posiekany szczypiorek.

Farszem wypełnij białka jaj. Całość posyp rzeżuchą, szczypiorkiem, płatkami migdałów oraz ziarenkami czerwonego pieprzu.