

Jajka faszerowane rzodkiewką z majonezem pietruszkowym



Składniki

6 szt. - jajka
8 szt. - rzodkiewka
3 łyżeczka - serek
homogenizowany
naturalny
2 łyżka - majonez
1/2 szt. - pół pęczka natki
pietruszki
2 szczypta - sól

Opis wykonania

Bardzo lubię przygotowywać różne faszerowane jajka. Faszeruje je dosłownie wszystkim, a te z rzodkiewką są fajną wiosenną propozycją na śniadanie.

Jajka ugotować na pół twardo. Wystudzić i obrać ze skórki. Rzodkiewki umyć i zetrzeć na tarce na małych oczkach. Odstawić na 10 minut, aby puściły sok. W tym czasie zmiksować majonez z natką pietruszki. Obrane jajka przekroić na pół, wyjąć delikatnie żółtka i przełożyć do miski. Dodać odcisniętą z soku startą rzodkiewkę, dodać serek homogenizowany (można dodać również jogurt naturalny gęsty) i rozdrobnić wszystko razem widelcem, przyprawić solą i pieprzem. Napełnić farszem połówki jajek i na każdej połówce zrobić kleks z majonezu z pietruszką.