

## Niebieskie jajka faszerowane bryndzą i pomidorami



## Składniki

ok. 500 g małej  
czerwonej kapusty  
1 l wody  
2 łyżki octu  
1 łyżka soli  
6 ugotowanych jajek  
2 łyżki posiekanego  
koperku  
1 szalotka  
6 łyżeczek bryndzy  
6 suszonych pomidorów  
z oleju  
1 szczypta soli

## Opis wykonania

Śliczne jaja bez żadnych sztucznych barwników!

Faszerowałam je bryndzą, ale sądzę że najprostszy farsz ze szczypiorkiem lub łososiem też będzie wspaniale pasować.

Opis przygotowania:

Przygotuj wywar z kapusty. Liście kapusty poodcinaj, włóż do garnku, zalej wodą, dodaj sól i ocet.

Zagotuj, a następnie gotuj na niewielkim ogniu przez 30 minut.

Z gotowego wywaru wyjmij liście i włóż do niego ugotowane, obrane jajka.

Trzymaj je tak długo aż uzyskają odpowiednio intensywny kolor. Moje jajka po godzinie były już niebieskie.

Po ufarbowaniu, jajka przekrój na pół i wyjmij żółtka.

Koperek drobno posiekaj. Do blendera włóż żółtka, suszone pomidory, bryndzę i szalotkę.

Całość zmiksuj, przełóż do miski i wymieszaj z koperkiem. Jeżeli masa wydaje Ci się zbyt gęsta, możesz dodać trochę majonezu lub gęstego jogurtu. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

Farszem napełnij połówki jajek i udekoruj koperkiem. Smacznego!