

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!