

# Jajka faszerowane pieczarkami



## Składniki

3 jajka

4 pieczarki

½ cebuli

1 łyżka majonezu

sól, pieprz do smaku

do podania: rzeżucha,

papryka ostra w proszku

lub płatki chili

(opcjonalnie)

## Opis wykonania

Na Wielkanocnym stole królują jajka w wielu postaciach – w sałatkach, pastach oraz faszerowane. Tym razem w Akademii Smaku jajka wypełnione nadzieniem z pieczarek, cebuli i majonezu.



Ugotuj jajka (włóż do ciepłej wody i gotuj przez około 6 minut od momentu zagotowania wody). Po ugotowaniu zalej jajka zimną wodą, ostudź i obierz ze skorupki, a następnie przekrój na pół i wyjmij żółtka.



Pieczarki umyj i osusz, a cebulę obierz. Składniki umieść w pojemniku blendera i rozdrobnij. Pieczarki i cebulę podsmaż razem na maśle, a następnie ostudź. Dodaj do żółtek, dopraw solą i pieprzem. Dodaj majonez i dokładnie wymieszaj.



Jajka wypełnij farszem i udekoruj rzeżuchą. Możesz wykorzystać także drobno posiekany szczypiorek. Na koniec oprósz płatkami chili (opcjonalnie).