

Czym faszerować jajka?



# Opis wskazówki

Jak je podać, by zachwyć gości? Jaki farsz wybrać?

Są symbolem nowego życia i nie może ich zabraknąć na wielkanocnym stole.

## Chrzan

To kolejny obowiązkowy produkt wielkanocny. Doskonale komponuje się z delikatnym białkiem i kremowym żółtkiem. Dokładnie wymieszaj chrzan z żółtkami ugotowanych jaj. Następnie dodaj niewielką ilość jogurtu lub śmietany i gotowe. Aby urozmaicić i podkreślić smak tradycyjnego chrzanu dodaj do niego suszoną żurawinę. Możesz drobno ją pokroić lub zmiksować z chrzaniem - farsz nabierze intensywnie różowego koloru.

## Nasiona roślin strączkowych

Doskonale nadają się do przygotowania farszy. Po ugotowaniu wystarczy wymieszać je z żółtkami, jogurtem i ziołami. Dzięki dużej różnorodności kolorów otrzymasz farsze w pięknych i żywych kolorach.

## Twarożek

Ser twarogowy wymieszaj z odrobiną mleka lub jogurtu, by po wymieszaniu miał gładką konsystencję. Intensywnego smaku i aromatu doda posiekany szczypiorek oraz rzeżucha. Gotowy twarożek nakładaj na ugotowane połówki jajek.

## Pasty kanapkowe

Łatwe w przygotowaniu i możliwe do nałożenia przy pomocy szprycy, dzięki której uformujesz piękne zawijasy i zdobienia. Ciekawym pomysłem są faszzerowane jajka z pastą pomidorową z dodatkiem orientalnych przypraw.

Sprawdź przepis na pastę kanapkową z indyjską nutą.

Innym równie aromatycznym farszem będzie taki z wykorzystaniem czarnych oliwek.

## Jak podawać jaja faszzerowane?

Klasyka to przekrojone połówki z farszem nałożonym przy pomocy łyżki i uformowane tak, by kształtem przypominały całe jajka. Innym sposobem jest wydrążenie żółtka i wypełnienie farszem zagłębienia. Jajka można podać również w bardziej fantazyjny sposób. Przekrój jajko na pół, ale nie wzdłuż tylko w szerz, wyciągnij żółtko i w jego miejsce nałóż farsz tak, aby lekko wystawał, a następnie przykryj go górną częścią jajka. Brzegi możesz wyciąć w kształcie litery V aby przypominały pękające jajka. Przekrojone w szerz jajka możesz również lekko wydrążyć i utworzyć z nich mini miseczki.

Ugotowane białko możesz dowolnie nacinać i nadawać mu różne kształty, tak aby przypominało ono króliki, kurczaki i inne zwierzęta.

Wielu zwolenników mają też jajka podawane w wyparzonych wrzatkami połówkach skorupki.