

Jaja faszerowane serem



Trudność: □□□□□

Czas przygotowania: 15min , Czas gotowania: 0min

Całkowity czas: 15min , Porcja: 2

319 Kalorii , **1 g** Cukrów , **23 g** Tłuszczy , **24 g** Białek

Autor: Czerwona.Papryczka

Link: <https://srecepty.pl/jaja-faszerowane-serem>

Przygotowanie

Obrać jaja i przekroić wzdłuż na pół. Ser zetrzeć na tarce, cebulę i natkę pietruszki drobno posiekać. Z jaj wyjąć żółtka, utrzeć z majonezem, serem, natką pietruszki i cebulą. Doprawić sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Farszem nappełnić połówki białek i ułożyć na półmisku.

Składniki

- 4 jajka ugotowane na twardo
- 15 dkg sera żółtego w kawałku
- 3 łyżki majonezu
- 1 cebula
- sok z połówki cytryny
- 1 natka pietruszki
- sól
- pieprz

Kategorie

Wielkanoc, Zwykły dzień, Polska, Całoroczne, Tańsze, Produkty mleczne i jaja, Warzywa, Klasyka, Dzieci do lat 5, Chudy student , Rodzina, Smakosz, Smukła dziewczyna, Wizyta, Startery, Przekąski na party