

### **Jajka z pastą tuńczykową**

Składniki

- 4 jajka
- puszka tuńczyka w kawałkach w sosie własnym
- 2 łyżki majonezu
- sól i pieprz (do smaku)
- kilka plasterków cebuli czerwonej, rzodkiewki, szczypiorek itp. (dekoracja)

Jajka gotujemy na twardo, obieramy i przekrawamy na pół. Żółtka i odsączone kawałki tuńczyka miksujemy z majonezem na gładką masę. Przyprawiamy solą i pieprzem. Masę przekładamy do białek (najładniej wygląda wyciśnięta przez szprycę lub rożek zrobiony z papieru). Dekorujemy plasterkami rzodkiewki, szczypiorkiem, tu nasza pomysłowość może być nieograniczona...

### **Jajka faszerowane serem pleśniowym i kiełbasą**

Składniki

- 6 jajek
- 100 g sera pleśniowego
- 100 g kiełbasy krakowskiej suszonej (wieprzowej, z indyka, itp.)
- sól i pieprz (do smaku)

Jajka gotujemy na twardo, kiełbasę kroimy w cienkie paseczki, ser rozdrabniamy widelcem. Żółtka jajek mieszamy z serem, kiełbasą i majonezem na gładką masę. W razie konieczności doprawiamy do smaku. Gotową pastą faszerujemy jajka, nakładając nadzienie w puste miejsca po żółtkach. Dekorujemy szczypiorkiem, rzodkiewką, paseczkami papryki, itp.

A dla tych, co jednak preferują świąteczne słodkości, a nie posiadają jakichś specjalnych zdolności kulinarnych, jak ja 😊 proponuję prosty przepis na babkę.

### **Babka majonezowa**

Składniki

- 6 jajek
- 3/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- 3/4 szklanki mąki zwykłej, np. Szymanowskiej
- 3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 5 łyżek majonezu
- 1 szklanka cukru (jeżeli ktoś woli mniej słodkie, można dodać mniejszą ilość cukru)
- odrobina soli

Białka ubijamy z cukrem, potem stopniowo dokładamy żółtka. Oba rodzaje mąki oraz proszek do pieczenia przesiewamy i dodajemy do masy jajecznej na przemian z majonezem. Wszystko dokładnie mieszamy i przelewamy do przygotowanej formy. Pieczemy w temperaturze 150 przez około 60 min. Po tym czasie sprawdzimy „metodą suchego patyczka”, czy jest gotowa. Gdy babka wystygnie, posypujemy ją cukrem pudrem.

Smacznego dla Wszystkich!

Anna Kądziela