

Jajka wielkanocne faszerowane awokado

Jajka faszerowane awokado to dobry pomysł na ciekawą przystawkę na Święta Wielkanocne. Dodajcie do nich kolorowego pieprzu i świeżego szczypiorku.

Składniki

- 8 jajek ugotowanych na twardo
- 1 dojrzałe awokado
- pęczek szczypiorku
- 2 łyżki majonezu
- 1 łyżeczka soku z cytryny

Jak zrobić jajka faszerowane awokado?

1. Ugotowane jajka obierzcie i przekrójcie na pół. Wydrążcie delikatnie żółtka i odstawcie na potem.
2. Awokado przekrójcie na pół dookoła pestki, przekręć i otwórzcie. Uważnie usuńcie pestkę za pomocą noża i wydrążcie miąższ łyżką.
3. Rozgniećcie awokado widelcem i skropcie sokiem z cytryny. Dodajcie żółtka, majonez i posiekany szczypiorek, następnie dokładnie wymieszajcie.
4. Nałóżcie nadzienie do jajek. Doprawcie kolorowym pieprzem i grubą himalajską solą.

Smacznego 😊

Pozdrawiam świątecznie.

Danuta Wichlińska

