

Jajka z pieczarkami Leśniowskiej, czyli maksimum efektu przy minimum wysiłku

Wielkanoc za pasem, a to czas, kiedy jemy najwięcej jajek w ciągu roku. Część z Was miała okazję przygotowywać ze mną potrawy, których bazę stanowią jajka, gdyż smażyliśmy omlety, naleśniki, placki z jabłkami. Ale dziś jajka całkiem inaczej. Przepis jest prosty. Lubię go, bo nie jest pracochłonny, a ja wyznaję zasadę: „Maksimum efektu przy minimum wysiłku”.

Składniki: 6 jajek, 12 małych pieczarek, 2 łyżki oleju, 1 średnia cebula, sól, pieprz, kilka łyżek majonezu, do dekoracji : papryka marynowana, korniszony, ogórek zielony, rzodkiewka, zielenina np. pietruszka, koper, szczypiorek.

Gotujemy jajka na twardo. Zalewamy zimną wodą. Na patelnię wlewamy 2 łyżki oleju (można zamiast oleju, użyć masła, ale ja zawsze robię na oleju), stawiamy na ogniu, kroimy w kosteczkę pieczarki (można je zetrzeć na tarce z grubymi oczkami, będzie szybciej) i cebulę, wrzucamy na patelnię, smażymy, mieszając tak, żeby się nie zrumieniły, mają się raczej poddusić – ma wyparować sok. Lekko solimy i pieprzymy. Jajka obieramy ze skorupki, przekrawamy na pół, wyjmujemy żółtka, zgniatamy widelcem, dodajemy do farszu, białka odkładamy na półmisek.

Kiedy farsz wystygnie dodajemy kilka łyżek majonezu. Farsz nie powinien być zbyt rzadki – dlatego dodawajcie majonez ostrożnie i pamiętajcie, farsz ma być zimny.

Do miseczek z ugotowanych białek wkładamy farsz. Dekorujemy tak, jak na zdjęciu, ja dekoruję najczęściej paseczkami marynowanej papryki oraz plasterkami korniszonów, koniecznie coś zielonym – pietruszką, koperkiem czy szczypiorkiem. Ale i bez ozdóbek smakują nadzwyczajnie. Takie jajka robię i na Wielkanoc, i na Wigilię, i bez okazji też, bo są pyszne i niezbyt pracochłonne.

Smacznego!

Świąteczne buziaczki dla Was i dla bliskich.

Elżbieta Leśniowska ☺

