

Jajka z pastą

Przepis dodany przez użytkownika avril

na Wielkanoc

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 6 jajek na twardo -
- kefir naturalny (150 g) -
- 120 g rzeżuchy -
- pomidor -
- łyżeczka soku z cytryny -
- łyżka oliwy z oliwek -
- łyżka przecieru pomidorowego -
- łyżeczka musztardy -
- 1/2 łyżeczki sproszkowanego curry -

Etapy przyrządzania:

1. Jajka obrać i przekroić na pół. Wyjąć żółtka. zmiksować je z kefirem, dodać sól i pieprz.
2. Powstały krem podzielić na trzy porcje.
3. Rzeżuchę umyć i odsączyć. Połowę odłożyć, a pozostałą część posiekać, dodać sok z cytryny, oliwę, porcję kremu i zmiksować.
4. Pastą wypełnić cztery połówki jajek. Pomidora umyć, sparzyć i obrać ze skórki. Usunąć nasiona, pokroić w kostkę, wymieszać z porcją kremu i przecierem.
5. Pastę zmiksować i napełnić kolejne cztery połówki jajek. Pozostały krem wymieszać z curry i musztardą, wypełnić resztę jajek. Skropić oliwą, podawać na rzeżusze.