

Lekkie i smaczne pasty do faszerowania jajek

Jajka faszerowane awokado i suszonymi pomidorami

Składniki: żółtka z połówek jajek, awokado, suszone pomidory (3-4 duże), do smaku cytryna, sól, pieprz (możesz udekorować wędzonym łososiem)

Jajka faszerowane oliwkami i suszonymi pomidorami

Składniki: żółtka z połówek jajek, zielone /czarne oliwki, czosnek, suszone pomidory, 2 łyżki posiekanej natki pietruszki, oliwa (do konsystencji gęstej pasty), do smaku sok z cytryny, sól, pieprz, (oregano)

Jajka faszerowane pieczarkami

Składniki: żółtka z połówek jajek, grillowane pieczarki (kilka sztuk), 1-2 łyżki prażonego słonecznika, posiekana natka pietruszki (1 łyżka), do smaku sok z cytryny, sól, pieprz, tymianek lub oregano, natka

Jajka faszerowane domowym pesto

Składniki: zblenduj pęczek świeżej bazylii (rukoli /jarmużu/ innych ziół) z uprażonymi wcześniej orzechami nerkowca 50-60g (lub pinii / włoskich), oliwą (do konsystencji gęstej pasty). Przypraw do smaku solą, pieprzem, ziołami (np. prowansalskimi / oregano / majeranek, inne). Możesz dodać 2-3 łyżki startego parmezanu (lub innego twardego sera).

Jajka faszerowane wędzoną makrełą

Składniki: żółtka z połówek jajek, ½ wędzonej makreli, passata pomidorowa (lub koncentrat pomidorowy), ½ małej, posiekanej czerwonej cebuli, szczypiorek / natka, sól, pieprz

* opcjonalne smaczne dodatki: rzodkiewka, bryndza, ogórek kiszony

* wędzoną makrełą możesz zastąpić sardynkami / szprotkami z puszki

