

POLNJENA JAJČKA

VELIKONOČNI PRAZNIKI SO ZA NAMI IN SIGURNO NAM JE OSTALO KAJ TRDO KUHANIH JAJC. ZATO BOMO NAREDILI JAJČKA NA DRUGAČEN NAČIN - POLNJENA. PA ZAČNIMO!



POTREBUJETE:

- 5 TRDO KUHANIH JAJC



- 2 JEDILNI ŽLICI MAJONEZE



- 1 ČAJNO ŽLIČKO GORČICE



- 1 JEDILNO ŽLICO JOGURTOVEGA MASLA



- 1 JEDILNO ŽLICO KISLE SMETANE



- SOL IN POPER



- ŠČEPEC RDEČE MLETE PAPRIKE



- 2 NARIBANI KISLI KUMARICI



- 1 ČAJNO ŽLIČKO NARIBANE ČEBULE



PRIPRAVA:

Jajca skuhajte, olupite in dobro osušite. Prerežite jih na pol ter odstranite rumenjak. Rumenjak pretlačite, dodajte majonezo, gorčico, kislo smetano ter maslo sobne temperature. Zmiksajte s paličnim mešalnikom. Dodajte začimbe ter naribano kumarico ter čebulo. Vse skupaj zmešajte, predevajte v vrečko za dekoracijo in napolnite jajčke. Posujte še s ščepcem rdeče mlete paprike, postavite za nekaj časa v hladilnik in postrezite.



IN DOBER TEK!

