

## **Jajka faszerowane**

### **Farsz pietruszkowy**

#### **Składniki:**

(na 32 porcje)

- 16 jajek ugotowanych na twardo
- 1/2 pęczka natki pietruszki
- 4 łyżki majonezu
- 4 łyżki sera homogenizowanego naturalnego
- sól, biały pieprz (wedle uznania)

### **Farsz z różowym pieprzem**

#### **Składniki:**

(na 16 porcji)

- 8 jajek ugotowanych na twardo
- 4 łyżeczki różowego pieprzu marynowanego
- 4 łyżki sera homogenizowanego naturalnego
- 3 łyżeczki majonezu
- sól (wedle uznania)



### **Wykonanie:**

Jajka obrać, przekroić na pół. Żółtka wyjąć i rozgnieść dokładnie widelcem lub blenderem.

#### Farsz pietruszkowy:

Natkę pietruszki drobno posiekać.

Żółtka wymieszać z majonezem, serkiem homogenizowanym i natką. Doprawić solą i pieprzem.

Powstałą pastą napełniać, przy pomocy szprycy, połówki białek.

#### Farsz z różowym pieprzem:

Różowy pieprz odsączyć z zalewy.

Żółtka wymieszać z majonezem, serkiem homogenizowanym i pieprzem.

Doprawić solą.

Powstałą pastą napełniać, przy pomocy szprycy, połówki białek.

Jajka odstawić do lodówki na min. 1 godzinę.