



JAJKA FASZEROWANE WĄTRÓBKĄ

Składniki:

- 4 wątróbki drobiowe
- 2 jajka
- 1/4 cebuli (pokrojona w drobną kostkę)
- około 10 cm białej części pora
- żółty ser
- listki pietruszki
- oliwa do smażenia
- sól i pieprz wg uznania
- do dekoracji: listki sałaty rucoli, kiełków słonecznika, majonez wymieszany z gęstą śmietaną, niteczki chilli

Wykonanie:

- wątróbki oczyścić z żyłek i błonki, grubsze części przekroić
- podsmażyć na gorącej patelni
- dodać cebulę
- usmażoną wątróbkę doprawić solą oraz pieprzem i odstawić do miski w celu przestudzenia
- ugotować jajka na twardo
- jajka ostudzić, a następnie przekroić na pół i wydrążyć żółtka
- pokroić w kostkę wątróbkę
- pokroić w kostkę por
- posiekać listki pietruszki
- zetrzeć ser na drobnych oczkach
- wszystkie pokrojone składniki i żółtka wymieszać w jednym naczyniu
- doprawić do smaku solą i pieprzem
- gotowym farszem napełnić wydrążone połówki jajek
- udekorować wypełnione jajka majonezem, listkami rucoli, kiełkami słonecznika i nitkami chilli

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarnego Marcina Szukaja – Członka Zarządu EUROTOQUES.