




DEVILLED EGGS NA 7 SPOSOBÓW

 20 MINUT

 5-6 PORCJI

SKŁADNIKI



PRZYGOTOWANIE



JAJA FASZEROWANE Z AWOKADO

- 3 jaja Kotlina Natury ugotowane na twardo
- 3/4 awokado
- 1 szalotka
- 2 kiszone ogórki
- 2-3 łyżki oliwy extra virgin
- 1/3 pęczka kolendry
- sól i świeżo mielony pieprz

1. Obrane jaja przekroić na pół, wyciągnąć żółtko i pokruszyć je w palcach.
2. Awokado i ogórki pokroić w dość drobną kostkę, a szalotkę w jeszcze mniejszą kosteczkę. Połączyć z żółtkami, doprawić posiekaną kolendrą, oliwą, solą i pieprzem.
3. Tak przygotowanym farszem wyłożyć połówki jaj.

JAJA Z RZODKIEWKĄ I OGÓRKIEM

- 3 jaja Kotlina Natury ugotowane na twardo
- 3 rzodkiewki
- 1 ogórek gruntowy
- 1/3 pęczka koperku
- 1/3 pęczka szczypiorku
- 1/3 kostki tłustego twarogu
- 2-3 łyżki śmietany 18%
- 1-2 łyżki oliwy
- sól i świeżo mielony pieprz

1. Obrane jaja przekroić na pół, wyciągnąć żółtko i pokruszyć je w palcach.
2. Twaróg utrzeć ze śmietaną, dodać drobno posiekane zioła i żółtka, doprawić oliwą, solą i pieprzem. Rzodkiewki i ogórki pokroić w drobne plasterki i trzymać w lodowatej wodzie przez 15 minut, aby nabrały chrupkości.
3. Tak przygotowanym farszem wyłożyć połówki jaj, całość udekorować rzodkiewką i ogórkiem.

JAJA Z PANCETTĄ

- 3 jaja Kotlina Natury ugotowane na twardo
- 2-3 plastry pancetty lub boczku
- 1 łyżeczka masła
- 1/3 szklanki kukurydzy konserwowej
- 1-2 łyżki śmietany 18%
- ½ pęczka szczypiorku
- świeże chilli do smaku
- sól i świeżo mielony pieprz

1. Obrane jaja przekroić na pół, wyciągnąć żółtko i pokruszyć je w palcach.
2. Pancettę pokroić w kostkę i usmażyć na średnim ogniu, aby tłuszcz się wytopił, a pancetta stała się chrupiąca. Pod koniec smażenia dodajemy masło. Ostudzone skwarki połączyć z kukurydzą, śmietaną, żółtkami, doprawić drobno posiekanym chilli, solą i pieprzem.
3. Tak przygotowanym farszem wyłożyć połówki jaj.

JAJA Z PIECZONYMI BURAKAMI

- 3 jaja Kotlina Natury ugotowane na twardo
- 3/4 awokado
- 1 szalotka
- 2 kiszzone ogórki
- 2-3 łyżki oliwy extra virgin
- 1/3 pęczka kolendry
- sól i świeżo mielony pieprz

1. Obrane jaja przekroić na pół, wyciągnąć żółtko i pokruszyć je w palcach.
2. Buraczki drobno pokroić lub zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Połączyć z gęstym jogurtem greckim i żółtkami. Doprawić kminem rzymskim, siekaną kolendrą, solą i pieprzem.
3. Tak przygotowanym farszem wyłożyć połówki jaj.

JAJA Z PIECZARKAMI

- 3 jaja Kotlina Natury ugotowane na twardo
- 4 pieczarki
- ½ pęczka szczypiorku
- 1/3 pęczka natki pietruszki
- 1-2 gałązki estragonu
- 2 łyżki prażonej cebuli
- 1-2 łyżki majonezu
- 1 łyżka oliwy truflowej
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- sól i świeżo mielony pieprz

1. Obrane jaja przekroić na pół, wyciągnąć żółtko i pokruszyć je w palcach.
2. Pieczarki pokroić w drobną kostkę lub zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Smażyć na rozgrzanym oleju rzepakowym na złoto, nie mieszając zbyt często. Pod koniec smażenia doprawić solą. Ostudzone pieczarki połączyć z ziołami, żółtkami, majonezem i doprawić solą, pieprzem i oliwą truflową.
3. Tak przygotowanym farszem wyłożyć połówki jaj, a całość udekorować prażoną cebulą.

JAJA Z SERKIEM MASCARPONE

- 3 jaja Kotlina Natury ugotowane na twardo
- ½ pęczka szczypiorku
- ½ pęczka koperku
- 2-3 łyżki mascarpone
- kilka plasterków piklowanej cebuli
- sól i świeżo mielony pieprz

- Po obraniu, jajka przekrajamy na pół, wyciągamy żółtka i kruszymy w palcach. Nadziewamy farszem połówki jajek.
1. Obrane jaja przekroić na pół, wyciągnąć żółtko i pokruszyć je w palcach.
 2. Zioła drobno posiekać i połączyć z serkiem mascarpone oraz żółtkami. Doprawić posiekaną piklowaną cebulą, solą i pieprzem.
 3. Tak przygotowanym farszem wyłożyć połówki jaj.

JAJA Z KREWETKAMI

- 3 jaja Kotlina Natury ugotowane na twardo
- 4-5 krewetek
- 1 szalotka
- 1 łyżka majonezu
- ½ łyżeczki mieszanki przypraw curry
- kilka kropel soku z limonki lub cytryny
- sól i świeżo mielony pieprz

1. Obrane jaja przekroić na pół, wyciągnąć żółtko i pokruszyć je w palcach.
2. Krewetki pozbawić ogonków, smażyć przez 2-3 minuty na rozgrzanym oleju, doprawić przyprawą curry oraz solą. Po zdjęciu z patelni polać sokiem z limonki. Pokroić w kostkę i po ostudzeniu połączyć je z żółtkami, majonezem, drobno posiekaną szalotką i doprawić solą i pieprzem.
3. Tak przygotowanym farszem wyłożyć połówki jaj.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNICH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL