

Jajeczka z niespodzianką

Jajeczka z niespodzianką – kolorowa przekąska na każdą okazję

Jajeczka z niespodzianką to **efektowna i smaczna przekąska**, która zachwyci każdego gościa swoim wyglądem i smakiem. Przygotowanie tych małych kulinarnych dzieł sztuki jest prostsze niż myślisz! Wystarczy zrzynać górę i dół jajek, aby stabilnie stały na talerzu, a następnie delikatnie wyciągnąć żółtka. Farsz przygotowujemy z drobno posiekanego ogórka, jabłka i cebuli, dodając kukurydzę, groszek oraz pokruszone żółtka. Całość doprawiamy według uznania i łączymy z kremowym majonezem. Tak przygotowaną mieszankę wypełniamy jajeczne „łódeczki” i schładzamy w lodówce przed podaniem.

Dla kogo?

Ta *kolorowa przekąska* sprawdzi się zarówno dla miłośników klasycznych smaków, jak i osób poszukujących nowych kulinarnych doznań. Jest idealna dla całej rodziny – dzieci będą zachwycone kolorowym farszem, a dorośli docenią harmonię smaków.

Na jaką okazję?

Jajeczka z niespodzianką to **doskonała propozycja** na wielkanocny stół, rodzinne przyjęcia, imprezy okolicznościowe czy spotkania ze znajomymi. Świetnie sprawdzają się również jako elegancka przystawka na uroczystą kolację.

Czy wiesz o tym?

Jajka to prawdziwa **skarbnica wartości odżywczych** – zawierają wysokiej jakości białko, witaminy A, D, E oraz witaminy z

grupy B. Połączenie jajek z warzywami i owocami dodatkowo wzbogaca tę przekąskę w błonnik i przeciwutleniacze.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z farszem dodając *suszone pomidory*, kapary, oliwki czy różne zioła. Dla bardziej wyrazistego smaku wypróbuj dodatek chrzanu lub musztardy. Jeśli lubisz pikantne smaki, dodaj odrobinę ostrej papryki lub posiekanego jalapeño.