

Wielkanocne jajka z pieczarkami, zielonym groszkiem, szynką i żółtym serem

Wielkanocne jajka faszerowane – klasyka w nowej odsłonie

Tradycyjne faszerowane jajka to nieodłączny element wielkanocnego stołu. Nasza wersja z pieczarkami, zielonym groszkiem, szynką i serem żółtym zachwyci nawet najbardziej wymagających gości. Delikatne białka wypełnione kremowym, aromatycznym farszem tworzą przekąskę, która znika z talerza w mgnieniu oka!

Dla kogo?

Faszerowane jajka to propozycja dla całej rodziny. Dzieci pokochają ich kremową konsystencję, a dorośli docenią klasyczny smak wzbogacony o nutę pieczarek i szynki. To także świetna opcja dla osób poszukujących bezglutenowych przekąsek na świąteczny stół.

Na jaką okazję?

Wielkanocne śniadanie to oczywisty wybór, ale te pyszne jajka sprawdzą się również podczas świątecznego brunchu czy jako elegancka przystawka na rodzinnym obiedzie. Możesz je także przygotować na zimny bufet podczas świątecznych odwiedzin.

Czy wiesz, że?

Jajka faszerowane mają długą tradycję w polskiej kuchni. Symbolizują nowe życie i odrodzenie, dlatego są tak ważnym elementem wielkanocnego stołu. Podane na świeżych kiełkach słonecznika wyglądają niezwykle apetycznie i wiosennie.

Dla urozmaicenia

Podstawowy przepis możesz łatwo modyfikować. Spróbuj dodać odrobinę chrzanu dla pikantnego akcentu lub zastąp część majonezu jogurtem greckim, by uzyskać lżejszą wersję. Możesz też eksperymentować z dekoracją – oprócz szczypiorku świetnie sprawdzą się kiełki rzeżuchy, listki bazylii czy posiekane czarne oliwki.