

Jajka zapiekane z serem

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pomysł na jajeczka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 8 jajek -
- 15 dag sera feta -
- 2 łyżki masła -
- 2 łyżki śmietany -
- parę listków bazylii -
- sól i pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Jajka gotujemy na twardo i przecinamy wzdłuż i wyjmujemy żółtka. Rozgniatamy je widelcem i mieszamy z serem feta, 2 łyżkami śmietany i 2 łyżkami masła. Doprawiamy solą i pieprzem. Nakładamy w miejsce żółtek farsz. Jajka wstawiamy na 10 minut do nagrzanego piekarnika. Pyszne są z sosem pomidorowym. Przybieramy listkami bazylii
- 2.** Jajka gotujemy na twardo i przecinamy wzdłuż i wyjmujemy żółtka. Rozgniatamy je widelcem i mieszamy z serem feta, 2 łyżkami śmietany i 2 łyżkami masła. Doprawiamy solą i pieprzem. Nakładamy w miejsce żółtek farsz. Jajka wstawiamy na 10 minut do nagrzanego piekarnika. Pyszne są z sosem pomidorowym. Przybieramy listkami bazylii.

