



Jajka faszerowane pastą awokado

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: 6

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Jajka ugotować na twardo przez 10 minut. Ostudzić i obrać. Przekroić na pół.

Krok 2

Żółtka przełożyć do miski, dodać majonez, pokrojony w kostkę miąższ z awokado, sok z cytryny, czosnek, sól i pieprz. Zmiksować na gładką pastę.

Krok 3

Jajka przełożyć na półmisek.

Krok 4

Masę przełożyć do rękawa cukierniczego. Masę wycisnąć na białka.

Krok 5

Plastry boczku pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na suchej patelni na skwarki. Udekorować nimi jajka.

Składniki:

6 jajek

1 awokado Hass

1 łyżka majonezu

1 łyżeczka soku z cytryny

1 mały ząbek czosnku

Sól

Pieprz

3 plastry boczku