



Pasta do faszerowania wielkanocnych jajek, z dodatkiem wątróbki

Autor: najlepszewkuchni.pl

Wielkanoc kojarzy nam się z jajkami. W tej wersji są one faszerowane pastą z dodatkiem wątróbki.

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ugotowane na twardo jajka obieramy, przekrawamy na pół i wyjmujemy ostrożnie żółtka przy pomocy łyżeczki. Po usunięciu żółtek powinny nam zostać łódeczki z białka, które odkładamy na razie na bok.

Krok 2

Żółtka i rozdrobnioną wątróbkę blendujemy na gładką masę, dodając do miksowania tyle śmietanki łaciatej, by uzyskać kremową, gładką pastę. Doprawiamy ją solą, pieprzem i zmiążdżonym czosnkiem do smaku.

Krok 3

Pastą wypełniamy połówki białek i podajemy udekorowany posiekanym koperkiem.

Wskazówki

Pamiętajmy, że czosnek „po przegryzieniu” staje się bardziej ostry, dodawajmy go ostrożnie, mniejszymi partiami. Jeśli obawiamy się zapachu z ust, po zjedzeniu potrawy, możemy użyć do przygotowania dania pieczonego w skórce czosnku.

Składniki

6-8 jajka żółtka

1-2 ząbki czosnku

10-15 dag upieczonej wątróbki

½ szklanki Śmietanki Łaciatej 12%

½ łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu

½ łyżeczki soli

½ pęczka koperku