



JAJKA FASZEROWANE PASTĄ Z AWOKADO Z CHRUPIĄCYM BOCZKIEM

SKŁADNIKI:

5 ugotowanych na twardo jajek
1 opakowanie boczku surowego wędzonego
Sokolów
1 awokado
sok z połówki cytryny
½ cebuli
½ małej papryczki chili
ząbek czosnku
2 łyżki majonezu
sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Boczek wyłożyć na blachę i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C. Piec ok. 15 minut, aż do mocnego zarumienienia.
2. Jajka ugotowane na twardo, obrać i przekroić na pół. Wydrążyć z nich żółtka. W misce widelcem rozdrobnić awokado, skropić sokiem z połowy cytryny. Dodać majonez i wydrążone wcześniej żółtka oraz posiekane drobno chili, cebulę i czosnek. Całość doprawić solą, pieprzem i wymieszać. Gotowym farszem wypełnić połówki białek.
3. Wierzch faszerowanych jajek obsypać pokruszonym drobno boczkiem.