

Jajka po szkocku

4 jaja ugotowane na twardo

Pół kg mięsa mielonego + Cebula, pieprz, sól, natka pietruszki, łyżeczka musztardy, jajo

Mąka, jajo, bułka tarta do panierowania

Mielone wyrobić z posiekaną cebulą, musztardą, przyprawami i jajkiem. Podzielić na równe części. Ugotowane obrane jajo okleić mielonym mięsem, następnie usmażyć w panierce na głębokim tłuszczu.

Podawać na ciepło (z sosem musztardowym) lub na zimno z sosami, np. tatarskim lub czosnkowym.

Sos czosnkowy:

4 łyżki śmietany

2 łyżki majonezu

2 ząbki czosnku

Posiekany koperek

Sól, pieprz

Sos tatarski:

Majonez 1 szklanka

Korniszony 2 sztuk

Marynowane grzyby 5 sztuk

Jogurt naturalny 3 łyżki

Chrzan, Musztarda, cukier, sól, pieprz do smaku

Hotlety nadziewane jajkiem

Składniki

- * 0,5 kg. mięsa mielonego
- * 1-2 jaja
- * butka tarta
- * 1 cebula
- * 1 ząbek czosnku
- * 5-6 jaj ugotowanych na twardo

Sos

- * puszka ananasa
- * 2 papryki dowolnego koloru
- * 1 cebula
- * puszka kukurydzy
- * przecier pomidorowy lub ketchup
- * sól, pieprz

Wykonanie

Przygotować mięso tak jak na mielone.

Wyrobić plastyczną masę. Obkładać jajka.

Smżyć na patelni na złoty kolor.

Do sosu dodać cebulę, papryki, ananasa zaprawiamy ketchupem, dusimy.

Jajka faszerowane Tososiem i chrzanem

Składniki:

6 jaj

100 gram wędzonego Tososia

1 łyżka tartego chrzanu

2 łyżki majonezu

szczypta soli i pieprzu

kietki brokuła do dekoracji

Żółtka rozetrzeć z Tososiem pokrojonym w drobną kostkę.

Dodać chrzan i majonez. Przyprawić solą i pieprzem
wedle uznania. Ozdobić kietkami.

Smacznego!

Szynka jajeczna

0,75 kg mięsa z szynki – ugotować do miękkości z dodatkiem przypraw (sól, liść laurowy, ziele angielskie).

Mięso pokroić na małe paski – kawałki.

8 jajek ugotować na twardo, obrać ze skorupki i pokroić na ósemki.

10 jajek surowych rozmieszać, dodać sól, przyprawy.

Wszystkie składniki razem połączyć – pokrojoną szynkę, ugotowane jajka połączyć i lekko wymieszać z surowymi jajkami. Można dodać pokrojony szczypiorek. Masę rozlać na blaszkę, na wierzch położyć krążki cebuli.

Zapiec w piekarniku ok. 1 godzinę w temperaturze 180 stopni.

Spożywać na zimno.

Jajka nadziewane w majonezie

Składniki:

15 jaj ugotowanych na twardo
1 ugotowana marchewka
1 ogórek kiszony – starty
20 dag szynki
10 dag sera żółtego – starty
1 stoik majonezu
5 łyżeczek musztardy
1 łyżka chrzanu
Sól i pieprz do smaku

Jajka przekroić na pół i wyjąć żółtka, dodać do nich sól i pieprz, 1 łyżkę chrzanu i 2 łyżeczki musztardy, wszystko utrzeć na masę i nadziać białka.

Do majonezu dodać 3 łyżeczki musztardy, wymieszać i połać jajka.

Marchew i szynkę pokroić w kostkę i posypać majonez, na to zetrzeć ogórek i ser.

Pasztet jajeczny

Składniki:

15 jaj ugotowanych na twardo

3 jaja surowe

2 łyżki śmietany 18%

1 łyżka majonezu

2 łyżki posiekanego szczypiorku

2 łyżki kaszki manny

Sól i pieprz do smaku

Wszystkie składniki mieszamy (jajko pokroić w kostkę lub zetrzeć na grubych oczkach tarki), doprawić solą i pieprzem. Przekładamy masę do wysmarowanej i wysypanej bułką tartą formy. Pieczemy w piekarniku w 180 stopniach około 60 min. (do zrumienienia). Kroimy po wystudzeniu.

Jajka nadziewane w sałatce z sera i zielonego groszku

5 jajek, 3-4 pieczarki, łyżeczka tłuszczu, 1 cebula,
3 kwaszone ogórki, mała puszka zielonego groszku, 10 dkg
sera żółtego, jabłko, 4 łyżki majonezu, zielenina.

Ugotowane na twardo jajka obrać ze skorupki, skroić
nożem z jednej strony na $\frac{1}{4}$ wysokości jajka, wyjąć żółtko,
białka odłożyć. Pieczarki podsmażyć razem z cebulą i po
przestudzeniu razem z żółtkami skrócić w maszynce.
Masę przyprawić do smaku solą i pieprzem. Jeżeli jest zbyt
sucha, dodać łyżkę śmietany. Nappełnić masą miejsca po żółt-
kach, nakładając jej z małym czubkiem. Ogórki kwaszone
obrać, pokroić na 2-3 części w poprzek. Łyżeczką wydrążyć
z jednej strony część ogórka. We wgłębienie ustawić nadzia-
ne jajka nakładając na wierzch ściętą część białka. Groszek
odcedzić dodać starty na grubej tarce ser, pokrajane w paski
jabłko, wymieszać z częścią majonezu. Sałatkę przyprawić
do smaku solą, cukrem i kwasem cytrynowym.
Ułożyć ją płasko na półmisku, pośrodku ustawić jedno obok
drugiego jajka na postumentach z ogórków. Oblać jajka ma-
jonezem, udekorować zieleniną, kawałkami papryki.
Sałatkę posypać po wierzchu mieloną słodką papryką.

Jajcowa

Składniki:

- *pół litra mleka*
- *250 ml spirytusu*
- *250 g cukru*
- *5 żółtek*
- *pół łąski wanilii*

Mleko i wanilię zagotować a następnie ostudzić.

Cukier i żółtka utrzeć, stopniowo dodając przestudzone mleko.

Gdy wszystko się połączy powoli, w małych ilościach dodawać alkohol.

Smacznego!