

Faszerki

To przepis mojej babci, u której w domu przygotowywało się jajka w ten sposób od „zawsze”. To jeden z niewielu przepisów, który przetrwał tyle lat, że trudno określić jego wiek. Po dziś dzień to w naszym domu obowiązkowa pozycja w menu każdych świąt. Są doskonałe jako przystawka, można je podawać zarówno na zimno jak i na ciepło. Najbardziej lubimy w nich połączenie smaku lekkiej pasty jajecznej z chrupiącą teksturą panierki.

Składniki:

- 10 jajek
- 3 łyżki gęstej śmietany
- łyżka bułki tartej
- pęczek szczypiorku
- sól
- pieprz
- opcjonalnie majonez
- bułka tarta do panierki
- masło do smażenia

Przygotowanie:

Jajka ugotować na twardo. Ostudzić. Przeciąć wzdłuż na pół razem ze skorupką (moja babcia układała jajko w zagłębieniu wewnątrz dłoni i dużym nożem, jednym zdecydowanym ruchem, dzieliła je równo na pół). Skorupki będą potrzebne, więc delikatnie wyjąć z nich połówki ugotowanych jajek. Skorupki odłożyć, nie wyrzucać! Jajka pokroić w drobną kosteczkę, dodać posiekany szczypiorek, śmietanę, bułkę tartą, sól i pieprz – do smaku.

Można wzbogacić smak majonezem. Wszystko razem należy delikatnie wymieszać i napełnić skorupki powstałym w ten sposób farszem. Opanierować płaską stronę w bułce tartej i kłaść na gorący tłuszcz na patelni. Smażyć aż się zarumieni.

Można zastosować do farszu inne dodatki: np. natkę pietruszki, podsmażoną cebulkę, grzyby czy suszone pomidory.

Z okazji nadchodzących Świąt Wielkanocnych życzymy Państwu, aby spotkanie przy świątecznym stole było przestrzenią do pielęgnowania tradycji, przekazywania wartości oraz budowania więzi rodzinnych.

Smacznego oraz wesołych Świąt – życzy KGW Wilkowice / EF