

Jajka faszerowane po węgiersku

Składniki na 1 porcję:

- 2 łyżki ugotowanego ryżu
- 1 jajko ugotowane na twardo
- 2 łyżki majonezu
- 1 łyżeczka curry
- sól
- pieprz
- papryka w proszku
- masło
- 1 łyżka sosu pomidorowego
- 2 łyżeczki startego żółtego sera

Jajko ugotowane na twardo przekrawam w poprzek na połowę. Ostrożnie wyjmuję z jajka żółtko i przekładam je do miseczki z majonezem. Dodaję curry, solę, pieprz i słodką paprykę. Całość dokładnie rozcieram. Przygotowanym farszem napełniam połowę jajka i przykrywam druga połówką.

Małe naczynie do zapiekania smaruję cienko masłem. Przekładam do miseczki ugotowany ryż. Następnie robię w nim wgłębienie, w które wkładam nafaszerowane jajko. Mieszam sos pomidorowy ze startym serem żółtym. Masę wykładam na ryż wokół jajka.

Zapiekam całość około 10 minut w nagrzanym do 180°C piekarniku lub ok. 2 minuty w mikrofalówce.

Smacznego! :)