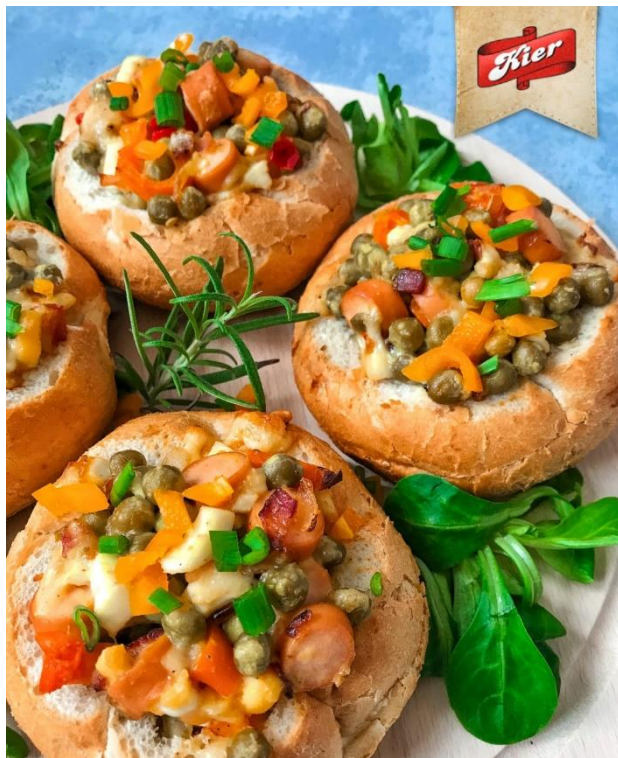




www.pwkier.pl

Nadziewane kajzerki



Podczas karnawału idealnie sprawdzają się proste przepisy. Szczególnie w wersji na ciepło. Tutaj polecamy szybkie bułeczki nadziewane. Polubią je zarówno starsi, jak i mniejsi goście.

SKŁADNIKI:

- 8 kajzerek
- 2 łyżki masła
- 4 plastry wędzonego boczku
- 4 parówki
- 2 cebule
- 2 papryki
- 10 dag żółtego sera
- 2 jajka ugotowane na twardo
- 1 jajko surowe
- ½ puszki zielonego groszku
- łyżka posiekanej natki pietruszki
- sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

Z bułek odcinamy górę i wydrążamy, aby utworzyć miseczkę (nie wyrzucamy - przydadzą się np. do kotletów mielonych).

Smarujemy od środka masłem i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

Parówki kroimy w plasterki, a jajka w grubą kostkę i wrzucamy do dużej miski. Dodajemy tarte ser, odsączony groszek, sól, pieprz, natkę pietruszki. Boczek, cebulkę i paprykę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy razem na patelni przez ok. 5 minut. Dodajemy do reszty składników i dokładnie mieszamy. Wbijamy jajko i łączymy z pozostałymi składnikami.

Nakładamy farsz do bułek mocno ubijając. Pieczemy 10-15 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni (aż staną się lekko złote).