Jajka faszerowane pastą jajeczno-tuńczykową na kiełkach rzodkiewki

Składniki

- 8 szt. jajka
- 2 puszki tuńczyk w kawałkach w sosie własnym
- 60 g żółty ser
- 1 pęczek szczypiorek
- 3 łyżki majonez
- 1 szczypta sól
- 1 szczypta świeżo zmielony kolorowy pieprz
- 10 szt. jajka na faszerowanie
- 30 g kiełki rzodkiewki

Sposób przygotowania

Jajka ugotować na twardo, wystudzić, obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach.Tuńczyka odsączyć z zalewy i rozgnieść widelcem.Żółty ser zetrzeć na tarce o grubych oczkach.Szczypiorek drobno pokroić.Jajka, tuńczyk, żółty ser, szczypiorek i majonez wymieszać ze sobą doprawić solą i pieprzem.Jajka na faszerowanie ugotować, obrać i przekroić na wysokości ¼ jajka, tak aby powstały czapeczki. Żółtka z jajek usunąć i dodać do pasty zostawić troszkę do obtoczenia.Jajka nafaszerować pastą, obtoczyć w rozgniecionym żółtku i przykryć czapeczką. Podawać na kiełkach z rzodkiewki.