



# JAJKA PO POLSKU JAJKA PO POLSKU

Partner Organisation Name: Stowarzyszenie  
Przyjaciół Gimnazjum w Proszowicach

Kraj: Polska



## Składniki

6 jajek  
200 g pieczarek  
2 łyżki oleju roślinnego  
2 łyżki przygotowanego  
chrzanu  
1 żółtko jaja  
2 łyżki posiekanej pietruszki  
Sól (do smaku) Pieprz (do  
smaku)  
4 łyżki masła  
100 gramów bułki tartej



40 minut

## Wskazówki

- 1 Ugotować jajka na twardo i ostudzić
- 2 Pieczarki umyć i pokroić na małe kawałki, ewentualnie zetrzeć na tarce.
- 3 Podsmaż pieczarki (dodaj sól i pieprz), aż lekko się zrumienią, odstaw do ostygnięcia
- 4 Gdy jajka ostygną, ostrym nożem przekrój jajka (nieobrane) na pół. Delikatnie wydrąż białka i żółtka i przełóż je do miski. Skorupki jaj zachowaj.
- 5 Do jajek dodaj ostudzone pieczarki, chrzan, żółtko, pietruszkę oraz szczyptę soli i pieprzu. Wymieszaj, spróbuj i w razie potrzeby dodaj trochę więcej przypraw.
- 6 Napełnij skorupki jaj przygotowaną mieszanką
- 7 Rozgrzej masło na patelni. Obtocz każde jajko w bułce tartej do góry dnem, aby obtoczyć je w nadzieniu. Następnie obtocz każde jajko na patelni, aby się zrumieniło. Smaż na złoty kolor. Podawaj na ciepło lub na zimno.



*Dokładne pochodzenie Jaja po polsku nie jest dobrze udokumentowane, ale uważa się, że wywodzi się z tradycyjnej kuchni polskiej, której podstawowymi składnikami są często jajka i grzyby. Dodatek chrzanu i ziół nadaje potrawie charakterystyczny polski smak. Choć danie to powszechnie kojarzy się z Wielkanocą, można je jeść przez cały rok jako uniwersalną i aromatyczną przystawkę.*