



Jaja faszerowane

I miejsce w kategorii
DANIA ŚWIĄTECZNE

Składniki:

- ▶ 10 jaj ugotowanych na twardo
- ▶ 3 łyżeczki wasabi
- ▶ łyżka buraczków
- ▶ 3 łyżki utartego chrzanu
- ▶ koperek, szczypiorek do dekoracji



Wykonanie:

Jajka przekroić, wyjąć żółtka i rozgnieść widelcem. Roztarte żółtka podzielić na 3 części – do jednej dodać wasabi, do drugiej buraczków, do trzeciej chrzan. Wymieszać każdą oddzielnie i w ten sposób uzyskamy farsz do jajek o różnych kolorach. Jajka efektownie wyglądają ułożone na talerzu i posypane szczypiorkiem.

KGW w Woli Zabierzowskiej powstało w 1955 roku. Jest organizacją wspierającą i kultywującą tradycje ludowe na terenie gminy Niepołomice. W Domu Kultury w Woli Zabierzowskiej odbywają się spotkania, podczas których starsze gospodynie przekazują swoją wiedzę i praktykę w dzierganiu igłą czy szydełkiem. Nie brakuje również spotkań kulinarnych, na których można coś dobrego zjeść i czegoś się nauczyć. Na te zajęcia najczęściej przychodzą najmłodsi mieszkańcy wsi. Przewodniczącą koła jest Krystyna Pajdzik.

