

Doradca Smaku, odc. 20: Jajka na twardo Mimosa, z ziołami i wędzona rybą



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajka	4 szt.
majonez	100 ml
chrzan tarty	
łosoś wędzony	100 g
makrela wędzona	100 g
natka pietruszki	
szczypiorek	
koperek suszony	
bazylia	
sól morska	
pieprz czarny mielony	
cytryna	1 szt.
pomidorki cherry	kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jajka Mimosa
Aby przygotować jajko Mimosa za pomocą łyżeczki wyciągamy żółtko z ugotowanego jajka i wrzucamy do miseczki.
- KROK 2 Dodajemy odrobinę chrzanu i majonezu, przyprawiamy do smaku solą oraz natką pietruszki i mieszamy.

- KROK 3 Jajka faszerowane łososiem
Kroimy drobno wędzonego łososa, dodajemy niewielką ilość majonezu, posiekany szczypiorek i mieszamy.
- KROK 4 Jajka faszerowane wędzoną makrelą
Makrele obieramy ze skóry i oddzielamy od ości.
- KROK 5 Następnie kroimy, i podobnie jak w przypadku jajek z łososiem, dodajemy majonez, posiekany szczypiorek i mieszamy.
- KROK 6 Jajka z ziołami
Do miseczki dajemy majonez, bazylię, koperek, natkę pietruszki i odrobinę posiekanego szczypiorku.
- KROK 7 Mieszamy z niewielką ilością chrzanu i rozgniecionego żółtka.
- KROK 8 Wszystkie przygotowane farsze odkładamy do lodówki żeby stężały. Następnie używając rękawa cukierniczego bądź łyżeczki faszerujemy połówki jajek.
- KROK 9 Dekorujemy kawałkami cytryny, pomidorkami cherry i szczypiorkiem.
- KROK 10 Bon appetit.