

Jajka faszerowane łososiem lub makrelą



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	5 sztuk
wędzony łosoś	5 dag
masło	1 łyżka
musztarda	1 łyżeczka
sok z cytryny	1 łyżka
Koperek suszony Prymat	2 łyżki
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać, przekroić na pół i wyjąć żółtka. Masło, musztardę, żółtka, sok z cytryny oraz koperek utrzeć na gładką masę. Doprawić solą oraz pieprzem i przełożyć do szprycy. Do każdej połówki jajka włożyć mały plasterk ryby, tak aby zostało wgłębienie. We wgłębienie wycisnąć rozetkę z masy żółtkowej. Jajka ułożyć na półmisku, przybrać ćwiartką plasterka cytryny i koperkiem.