

Jajka faszerowane śledziem



ANEMON



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	4 sztuki
majonez	1 łyżka
szczypiorek posiekany	2 łyżki
Musztarda miodowa Prymat	1 łyżka
śledzie w oleju	2 (płaty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Do rondelka włóż jajka, wlej zimnej wody tyle, aby jajka były całkowicie zakryte. Nakryj rondelkę pokrywką i doprowadź do wrzenia. Gdy tylko woda się zagotuje, wyłącz palnik. Trzymaj jajka we wrzątku przez 10 minut, następnie zalej je zimną wodą. Gdy jajka ostygną, usuń skorupki, a jajka opłucz wodą.
- KROK 2** Płaty śledziowe dokładnie odsączone z zalewy pokrój na bardzo drobne kawałeczki.
- KROK 3** Ostudzone jajka przekrój na połówki, lekko zetnij wypukłą część białka, aby można je było stabilnie ustawić na talerzu tak, aby się nie przewracały. Delikatnie wyjmij żółtka, rozetrzyj je widelcem, dodaj pokrojone śledzie, majonez, musztardę i drobno posiekany szczypiorek.
- KROK 4** Całość dokładnie wymieszaj i dopraw do smaku pieprzem. Jeśli wolisz farsz bardziej jednolicie gładki, to możesz go zmiksować blenderem.
- KROK 5** Połówki białek wypełniaj farszem i dekoruj zielonym marynowanym pieprzem odsączonym z zalewy.
UWAGI: do farszu nie dodałam soli, bo dla mnie śledź jest wystarczająco słony.