

jajka z rybą w majonezie



WIOLA333



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

- jajek** 10
- konserwa rybna w pomidorach**
- 300 ml śmietany 18%**
- 4 łyżki musztardy stołowej**
- 3 łyżeczki cukru**
- 1/2 łyżeczki soli**
- 1/2 łyżeczki pieprzu**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

jajka ugotować na twardo , zimne rozciąć na połowe , wydrążyć żółtka, dać do talerza , dodać konserwę rybną troszkę soli i pieprzu do smaku, wydusić widelcem aby powstała jednolita masa. napełnić białka farszem , zrobić majonez : dać do miseczki śmietanę , musztardę, cukier, pieprz, sól, wymieszać dokładnie i połączyć jajka.