

Jajka z rybą wędzoną

ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 sztuk
ryba wędzona	30 dag
masło	5 dag
galareta rybna	10 dag
sałata	5 liści
rzodkiewka	5 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybną galaretę przygotować. Ugotowane na twardo i obrane jajka przekroić wzdłuż na połówki, wyjąć z nich żółtka. Kawałki ryby należy posiekać. Żółtka rozetrzeć widelcem, dodać miękkie masło i wszystko, razem z rybą dokładnie wymieszać, przyprawić do smaku. Masą rybną napełniać połówki jajek. Układać na półmisku, przybrać liśćmi sałaty, rzodkiewką, zalać galaretą rybną.