młode ziemniaczka nadziewane łososiem



KATARZYNA/KATE1980

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cebula	1
szczypiorek	
koperek	
wędzony łosoś	2 plastry
gęsta śmietana	kilka łyżek
majonez	kilka łyżek
sól i pieprz do smaku	
chrzanu ze słoika	
ziemniaki młode	
jajko ugotowane na twardo	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki dokładnie umyć a następnie piec w piekarniku ok. godzinki. W tym czasie zająć się pozostałymi składnikami. Cebulę i szczypiorek drobno posiekać podobnie koperek. Pokroić w cienkie paseczki łososia. Majonez wymieszać z majonezem mniej więcej taką samą ilość i połączyć z łososiem i pozostałymi składnikami. Doprawić do smaku można dodać sok z cytryny. Upieczone ziemniaki napełniać tak przygotowanym farszem.