

jajka faszerowane rybą



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	4
Wędzona ryba	
tłuszcz	
śmietana	2 dag
Szczypiorek cienki	
koperek	
sól i pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować jajka na twardo następnie delikatnie wyjąć z nich żółtka. Z żółtek i ryby przygotować nadzienie. Żółtka utrzeć z tłuszczem (masłem lub margaryną) dodać rybę i utrzeć na jednolitą masę. Dodać gęstej śmietany i posiekaną zieleninę. doprawić do smaku. tak przygotowaną masą napełniać połówki jajek. Nadzienie można doprawić do smaku dodając sok z cytryny i chrzan ze słoiczka można także dodać korniszonów.