

Jajka faszerowane śledziem - pikantne



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filet śledziowy	1 sztuka
masło lub dobra margaryna	2-3 łyżki
sok z cytryny	1 łyżeczka
ostra musztarda	1/2 łyżeczki
sos tabasco	1/2 łyżeczki
posiekana zielenina	1 garść
jajko ugotowane na twardo	5 sztuk
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka obrać, przekroić wzdłuż na połowy i delikatnie usunąć żółtka. Masło utrzeć na krem, dodać przetarte przez sito żółtka, sok z cytryny, musztardę i sos, wyrobić na jednolitą masę. Do każdego jajka w miejsce żółtka włożyć zwinięty w ślimaczka kawałek fileta i przykryć porcją kremu żółtkowego.