

## Jajka z rybą wędzoną



**ILONAALBERTOS**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| <b>jajko</b>          | 5 sztuk |
| <b>ryba wędzona</b>   | 30 dag  |
| <b>masło</b>          | 5 dag   |
| <b>galareta rybna</b> | 10 dag  |
| <b>sałata</b>         | 5 liści |
| <b>rzodkiewka</b>     | 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.