

Jajka z rybą wędzoną i czerwoną cebulą



WAFELEK2601



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaja	4 sztuki
ryba wędzona	1 sztuka
cebula czerwona	1 sztuka
majonez	2 łyżki
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
szczypiorek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Rybę pozbawić skóry i ości, rozgnieść widelcem.
- KROK 2 Jajka ugotować na twardo, przeciąć na połówki wzdłuż, wyjąć żółtka. Żółtka dodać do ryby.
- KROK 3 Dodać pokrojoną w kostkę cebulę.
- KROK 4 Wszystkie składniki rozgnieść i wymieszać razem. Dodać majonez oraz przyprawy do smaku. Delikatnie wymieszać.
- KROK 5 Powstały farsz przełożyć do białek.
- Posypać posiekanym szczypiorkiem.