

jajka nadziewane po bretońsku



EWA99



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaja	6 szt
tuńczyk kawałki w oleju	1 szt
majonez	15 dag
pomidory	2 szt
sok z cytryny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

jaja ugotować na twardo, poczekać aż wystygną i obrać ze skorupy. Wyjąć z nich żółtka i rozetrzeć, dodawać tuńczyka i soli, aż powstanie jednolita masa. Połówki białek napęlnić masą, dodać pieprzu Prymat, połączyć majonezem zmieszanym z sokiem z cytryny. Ozdobić pomidorami pokrojonymi w plasterki i posypanymi bazylią Prymat.