

Jajka faszerowane łososiem i chrzanem



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **573** Ocena: **16214**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 8 jajek
- 100g wędzonego łososa
- 2 łyżeczki masła
- 3 łyżeczki chrzanu
- 2 łyżeczki majonezu
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- sól, pieprz, pieprz cytrynowy

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka gotujemy na twardo. Po wystudzeniu i obraniu kroimy wzdłuż na połówki. Żółtka przekładamy do miski i ucieramy z masłem, majonezem i chrzanem. Przyprawiamy solą i pieprzem. Siekamy drobno łososa i szczypiorek (zostawiamy po trochu do dekoracji). Napełniamy jajka farszem i chłodzimy pół godziny w lodówce. Przed podaniem dekorujemy szczypiorkiem i małymi paseczkami łososa. Oprószamy pieprzem cytrynowym. Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: