

Jajka faszerowane łososiem i pieczarkami

Autor: **KasiaSar**Przepisów: **35** Ocena: **327**

> 6 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Składniki na jajka faszerowane łososiem:
- 10 jajek ugotowanych na twardo
- 100 g wędzonego łososa
- 150 g mascarpone
- około 10 suszonych pomidorów w oliwie
- 2 szczypty granulowanego czosnku
- można dodać łyżkę posiekanego koperku
- sól, pieprz do smaku
- Składniki na jajka faszerowane pieczarkami:
- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 300 g pieczarek
- 1/2 cebuli
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżka masła
- 1/2 pęczka natki pietruszki
- sól, pieprz
- około 150 ml majonezu

Sposób przygotowania:

1

Jajka faszerowane łososiem:

Przestudzone jajka przekrawamy na pół i delikatnie wyjmujemy żółtka. Żółtka, łososa, mascarpone, pomidory, koperek oraz czosnek łączymy ze sobą i miksujemy na gładką pastę, którą następnie doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Przy pomocy szprycy jajka obficie napełniamy farszem.

2

Jajka faszerowane pieczarkami:

Jajka ugotować na twardo, obrać ze skorupki i przekroić wzdłuż na połówki. Żółtka wyjąć, przełożyć do miseczki i rozgnieść widelcem. Pieczarki umyć, dokładnie osuszyć, pokroić w plasterki. Cebulę drobno posiekać. Na patelni na oleju zeszklić cebulę, następnie dodać masło i

pieczarki i smażyć co chwilę mieszając aż lekko się zrumienią. W międzyczasie doprawić solą i pieprzem.

Pieczarki i cebulę zdjąć z patelni i ostudzić, następnie drobno posiekać lub zmielić w maszynce do mięsa razem z natką pietruszki. Na koniec połączyć z żółtkami, doprawić solą oraz pieprzem i wymieszać z 2 - 3 łyżkami majonezu jeśli farsz wydaje się zbyt suchy. Przy pomocy szprycy jajka obficie napełniamy farszem.

Twoje notatki do przepisu: