

# Jajka faszerowane śledziem



Autor: **PatiGotuje**  
Przepisów: **318** Ocena: **3244**

 3-4 os.  15 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 6 jajek
- 3 filety śledziowe a la Matias
- pół pęczku koperku
- 3 łyżki majonezu
- 1 łyżka śmietany 18%
- czosnek granulowany lub 1 posiekany ząbek
- Pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Oczywiście na początku jajka gotujemy na twardo i obieramy. Każde z nich przecinamy na pół i wyciągamy żółtka. Następnie żółtka rozgniatamy widelcem. Dodajemy majonez, śmietanę, czosnek i pieprz. Wszystko dokładnie mieszamy.
- 2 Dwa śledzie kroimy w małą kostkę i dorzucamy do jajek. Natomiast jeden filet śledziowy kroimy w cienkie paski, które posłużą nam na koniec do dekoracji.
- 3 Z koperku odkładamy kilka małych gałązek do dekoracji, a resztę siekamy drobno. Następnie dodajemy go do pasty jajeczno-śledziowej. Dokładnie mieszamy.
- 4 Następnie białka układamy na talerzu. Każde z nich nadziewamy naszą pasą jajeczno-śledziową (najłatwiej zrobić to za pomocą rękawa cukierniczego). Później dekorujemy plasterkami śledzia i świeżym koperkiem.

Smacznego ;)

## Twoje notatki do przepisu: