

# Jajka z farszem

Autor: **Kurier\_TV**Przepisów: **993** Ocena: **8457**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 10 jajek
- 50 dag wędzonego łososa w plastrach
- 2 łyżki majonezu
- sól
- pieprz
- łyżeczka soku z cytryny; dekoracja:
- kilka oliwek zielonych i czarnych
- kawałek papryki czerwonej
- cienki szczypiorek

## Sposób przygotowania:

- 1 Surowe jajka włóż do zimnej osolonej wody (dzięki temu nie pękają) i ugotuj na twardo. Po ostudzeniu obierz ze skorupki i przekrój na połówki.
- 2 Ostrożnie wyjmij żółtka i wymieszaj je z majonezem, szczyptą soli i pieprzu.
- 3 Plastry łososa skrop sokiem z cytryny i rozgnieć widelcem na miążgę. Dodaj do masy żółtkowej i zmiksuj przy pomocy blendera.
- 4 Powstałą pastę włóż do rękawa cukierniczego lub specjalnej szprycy z ozdobnymi końcówkami. Delikatnie wyciśnij ją do jajek.
- 5 Wierzch udekoruj plasterkami oliwek, paseczkami papryki i szczypiorkiem. Potrawę serwuj np. ze świeżą bagietką.
- 6 Czas: 40 min. 1 porcja = 320 kcal.

Źródło: Kurier TV

## Twoje notatki do przepisu: