

Jajka z łososiem

Autor: **madziak**Przepisów: **71** Ocena: **1673**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- jajka, 6-8 sztuk
- łosoś wędzony, 100g
- 2 łyżki posiekanego koperku
- 3 łyżki majonezu
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ugotować na twardo. Wystudzić. Obrać ze skorupki, przekroić na połówki, ostrożnie wyjąć żółtka. Żółtka przełożyć do miseczki, ugnieść najlepiej widelcem z dodatkiem łyżki majonezu.
- 2 Łososia pokroić na jak najmniejsze kawałeczki, dorzucić do masy z żółtek, dosypać koperk. Wymieszać, doprawić pieprzem i solą (ostrożnie, gdyż łosoś sam w sobie jest słony).
- 3 Do każdej połówki jajka nałożyć trochę majonezu, z masy z żółtek i łososia, najlepiej małą łyżeczką, formować kulki. Ułożyć na białku. Posypać ostrą papryką.
- 4 Do farszu możemy użyć jeszcze skórkę otartą z cytryny.

Twoje notatki do przepisu: