



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Jaja faszerowane śledziem

Takie jajko niespodzianka

na Wielkanoc

Składniki:

- jajka, 5 szt.
- cebula, 2 dag
- śledź, 1 szt.
- czerstwa bułka, 3 dag
- mleko, 0.5 szkl.
- tłuszcz, 2 dag

Sposób przygotowania:

Jaja ugotować na twardo, ostudzić, obrać, ostrożnie przekrajać wzdłuż na pół, wybrać żółtka, białka odłożyć w połówkach. Namoczyć bułkę w mleku, odcisnąć. Drobno posiekaną cebulę lekko zrumienić na tłuszczu (lub w sezonie użyć surowy szczypiorek). Opłukać, namoczyć, sprawić i posiekać śledzia. Żółtka, bułkę namoczoną i cebulę zemleć, wymieszać razem. Nałożyć to nadzienie do białek, nadając połówkom kształt całego jaja. Białko nieco ściąć z podstawy, aby jajo pewnie stało. Chleb obrać ze skórki, pokrajać w cieniutkie kromeczki szerokości i długości jaja, posmarować masłem. Na chlebie układać jaja, przybrać sezonowymi dodatkami. Podawać na prostokątnym, szklanym półmisku, przybrane sałatą zieloną lub rąbkami liścia kapusty (włoskiej).

