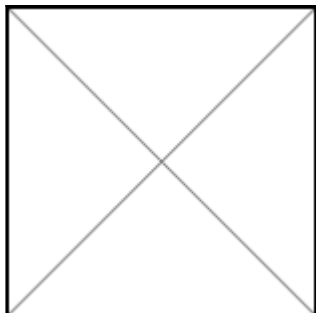




Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Łódeczki z faszerowanymi jajkami

Łódeczki z faszerowanymi jajkami

Składniki:

- jajka, 12 szt.
- majonez, 1 szt.
- łosoś wędzony, 5 dag
- ser żółty, 5 dag
- szynka wieprzowa, 5 dag

Sposób przygotowania:

Jajka ugotować na twardo, obrać, przekroić na pół, wyjąć żółtka. Lekko zetnąć spód białek, aby stabilnie stały na półmisku. Żółtka rozetrzeć widelcem, połączyć z majonezem i podzielić na 3 części. Do jednej dodać wędzonego łososa, do drugiej ser żółty a do trzeciej szynkę konserwową. Dokładnie wszystkie części wymieszać na jednolitą pastę. Schłodzić, nabierać do szprycy i wypełnić nimi połówki jajek. Udekorować pietruszką, oliwkami, cykorią i szczypiorkiem. Posypać solą i pieprzem.

