

---

# Jaja faszerowane śledziem

Dodano: 2010-01-01 15:19:54

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1759 razy.

5 jaj świeżych  
2 dag tłuszczu  
2 dag cebuli lub szczypiorku  
3 dag masła  
1 śledź pocztowy  
15 dag czerstwego chleba  
3 dag czerstwej bułki  
sezonowe przybranie  
1/2 szklanki mleka

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 rąbkiem liścia kapusty włoskiej.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD