
Jajka faszerowane rybą

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1495 razy.

4 jajka
10 dag wędzonego lub gotowanego dorsza
1 łyżka majonezu
1 łyżka śmietany
sól pieprz
natka pietruszki
8 małych kromek bułki (bagietki)
2 marynowane śliwki

Jajka ugotować na twardo. Kromki bułki przyrumienić w tosterze. Jajka - po ostudzeniu w zimnej wodzie - przepołować wzdłuż i wyjąć żółtka. Rybę drobno posiekać razem z żółtkami, dodać śmietanę, majonez, pieprz oraz sól do smaku i wymieszać. Białka ścierać odrobinę, żeby dobrze leżały, ułożyć na grzance, otwory po żółtkach wypełnić przygotowaną masą. Przybrać gałązkami zielonej pietruszki i kawałeczkiem marynowanej śliwki.

Nadesłała(a): Cartall - Książka Kucharska na CD