# Jajka faszerowane rybą

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1234 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 - przepołowić wzdłuż i wyjąć żółtka. Rybę drobno posiekać razem z żółtkami, dodać śmietanę, majonez, pieprz oraz sól do smaku i wymieszać . Białka ściąć odrobinę, żeby dobrze leżały, ułożyć na grzance, otwory po żółtkach wypełnić przygotowaną masą. Przybrać gałązkami zielonej pietruszki i kawałeczkiem marynowanej śliwki.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD