
Jaja faszerowane rybą

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2572 razy.

4 jajka,

10 dag wędzonego lub gotowanego dorsza,

łyżka majonezu,

łyżka śmietany,

sól, pieprz,

natka pietruszki,

8 małych kromek bułki,

2 marynowane śliwki

Jajka ugotować na twardo. Kromki z 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 tak, żeby dobrze leżały na grzance. Otwory po żółtkach wypełnić przygotowaną masą. Przybrać gałązkami natki pietruszki i kawałeczkami marynowanej śliwki. Podawać z pszennym lub razowym pieczywem oraz masłem.