
Jajka faszerowane śledziem

Dodano: 2008-03-15 09:35:49

Język: Polski

Odwiedzono: 2189 razy.

8 jajek,
1 filet śledziowy,
150 ml majonezu,
sól,
pieprz,
1 łyżka posiekanej natki pietruszki.

Filet śledziowy namaczamy w wodzie, dokładnie osuszamy papierowym ręcznikiem i siekamy. Jajka gotujemy na twardo (7 minut od chwili, gdy woda zawrze), przelewamy zimną wodą, obieramy, płuczemy, osuszamy i przekrawamy na połówki. Żółtka wyjmujemy, przecieramy przez sito ze śledziem, ucieramy z 2 łyżkami majonezu i doprawiamy pieprzem oraz ewentualnie solą. Połówki białek napełniamy farszem z żółtek i śledzią, polewamy pozostałym majonezem, posypujemy natką, schładzamy i podajemy.

Do farszu możemy dodać 1 łyżkę drobno pokrojonego szczypiorku.

Nadesłał: <wenus.wenus1@wp.pl>