

Jajka na twardo z anchois



Składniki

Jajka
Szczypta pieprzu
3 łyżki majonezu
8 łyżek startego żółtego sera
2 łyżki szczypiorku
50 g filecików anchois

Opis wykonania

Jajko w formie przekąski stanowi ważny element mojej świątecznej kuchni. Przepisy na Wielkanoc często zawierają jajka, ale te z anchois są naprawdę wyjątkowe.

Wygląda oryginalnie i składa się z podstawowych, ogólnodostępnych składników.

Opis przygotowania:

Jajka ugotuj na twardo, obierz ze skorupki i odetnij 1/3 górnej jego części.

Z każdego jajka wydrąż żółtko.

Odciętą część jajek, żółtka, posiekany szczypiorek, 4 fileciki anchois, żółty ser, starty na tarce o małych oczkach, majonez i szczyptę pieprzu zmiksuj blenderem do postaci pasty.

Łódeczki z białka napełnij przygotowaną pastą. Udekoruj na wierzchu paskami filecików anchois. Smacznego!