

Lekkie jajeczka z łososiem



Składniki

5 jajek
20 dkg łososia
wędzonego, sałatkowego
Sól i pieprz
1 pęczek szczypiorku
1 opakowanie serka
naturalnego

Opis wykonania

Jaja faszerowane lekkim farszem z łososia to świetna przekąska na każde przyjęcie.

Opis przygotowania:

Jajka ugotuj na twardo, odstudź i obierz.

Przekrój każde jajko na pół i delikatnie wyjmij żółtko.

Do miseczki przełóż serek i żółtka, połowę porcji łososia i drobno posiekany szczypiorek. Całość dopraw solą i pieprzem. Zblenduj na gładką masę, przełóż do rękawa cukierniczego z dużą tyłką i wyciśnij do białek.

Pozostałą część łososia drobno posiekaj. Nałóż na każde jajo i udekoruj szczypiorkiem.