

Jajka faszerowane ze śledziem i cebulką



Składniki

6 jajek ugotowanych na twardo

4 łyżki majonezu

Nie duży kawałek cebulki

2 filety śledziowe,
wymoczone i osuszone

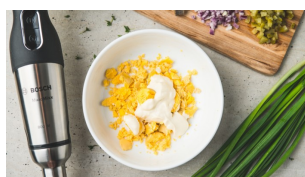
1 ogórek konserwowy

Sól i pieprz, do smaku

Opcjonalnie do dekoracji:
rzeżucha

Opis wykonania

Wielkanocny stół niezmiennie kojarzy się z jajkami w różnej postaci. Z dodatkiem jajek przyrządzam sosy, jajka podaję ugotowane na miękko lub na twardo, a także faszerowane różnego rodzaju kolorowymi składnikami. Dodatek śledzia i czerwonej cebulki świetnie komponuje się z żółtkiem - zarówno kolorystycznie jak i smakowo. Myślę, że może to być murowany hit niejednego wielkanocnego śniadania.



Jajka obierz ze skorupki, a następnie delikatnie przekrój wzdłuż tak żeby nie uszkodzić białek - mają posłużyć jako miseczki na farsz. Z jajek wyjmij żółtka i zmiksuj je z majonezem na gładki krem.



Następnie do kremu dodaj posiekaną cebulkę, posiekane w kostkę filety śledziowe i posiekanego ogórka konserwowego. Odrobinę śledzia odłóż do dekoracji.



Całość delikatnie zamieszaj i dopraw do smaku solą i pieprzem. Połówki jajek nadziej farszem, a ich wierzch ozdób pokrojonym w kosteczkę śledziem i świeżą zielenią, np. rzeżuchą.