

JAJKA Z ŁOSOSIEM

SKŁADNIKI:

- 6 jaj ugotowanych na twardo
- 70 g wędzonego łososa
- 2 łyżeczki masła
- 1 łyżka majonezu
- 2 łyżeczki szczypiorku, drobno posiekanego oraz 1 łyżka do dekoracji
- 1 łyżka tartego chrzanu, ze słoiczka
- kilka kropel soku z cytryny
- sól
- pieprz

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Jaja gotujemy na twardo, studzimy, obieramy.
2. Oстрым nożem przekrawamy każde jajko wzdłuż na połówki.
3. Wydrążamy delikatnie żółtka, używając do tego celu łyżeczki do herbaty.
4. Żółtka przekładamy do miski.
5. W misce rozcieramy żółtka z majonezem, chrzanem i masłem.
6. Dodajemy bardzo drobno pokrojonego łososa i szczypiorek.
7. Mieszymy, dodając sól, pieprz i cytrynę do smaku.
8. Połówki jajek napełniamy masą jajeczno-łososiową, układamy na półmisku.



JAJKA Z PIECZARKAMI

SKŁADNIKI:

- 5 jajek
- 4 pieczarki
- 50g sera żółtego typu Emmentaler
- 1 łyżeczka masła
- 3 łyżki majonezu
- sól, pieprz
-

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Jajka ugotować na twardo.
2. Ostudzić, obrać i przekroić wzdłuż na pół.
3. Wyjąć żółtka.
4. Pieczarki oczyścić, pokroić w plasterki i podsmażyć na maśle.
5. Doprawić solą i pieprzem.
6. Ser żółty zetrzeć na tarce o bardzo drobnych oczkach.
7. Pieczarki i ser żółty połączyć z żółtkami oraz majonezem.
8. Zmiksować np. blenderem na gładką masę.
9. Doprawić solą i pieprzem.
10. Białka napełnić masą za pomocą szpricy.
11. Dowolnie udekorować.



JAJKA Z SEREM

SKŁADNIKI:

- ok. 6 jajek
- 1 średni ogórek konserwowy
- Ser żółty
- 3 plasterki szynki
- 2 cebulki szalotki (opcjonalnie)
- Majonez
- Musztarda
- Sól
- Pieprz
- Pietruszka

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Jajka gotujemy na twardo.
2. Studzimy. Obieramy. Kroimy na połówki i wyjmujemy z nich żółtko.
3. Do miseczki z żółtkiem kroimy w małą kosteczkę szynkę, ogórka, cebulkę oraz ser żółty potarty na małych oczkach.
4. Dodajemy ok. 2 łyżki majonezu, łyżeczkę musztardy, sól oraz pieprz.
5. Mieszymy tak aby powstała jednolita masa i napełniamy połówki jajek przygotowaną pastą.
6. Można przyozdobić natką pietruszki bądź papryką.

