

JAJKA

JAJKA FASZEROWANE anchois

w dniu 10 stycznia 2022 [Zostaw komentarz](#)



Jajka faszerowane anchois to byskawiczny i smaczny sposób na przygotowanie ciekawej przekąski. Warto zaznaczyć, że zamiast anchois możesz użyć dowolnych ryb np. marynowanych śledzi typu Bismarck lub innych marynowanych małych ryb. Jeżeli dysponujesz mocno nasolonymi rybkami np. z puszki lub z beczi to połączenie ich z jajkami w poniższej formie spowoduje, że odczucie ich przesolenia zniknie. To byskawiczny w przygotowaniu smakołyk.

JAJKA FASZEROWANE ANCHOIS PRZEPIS

SKŁADNIKI

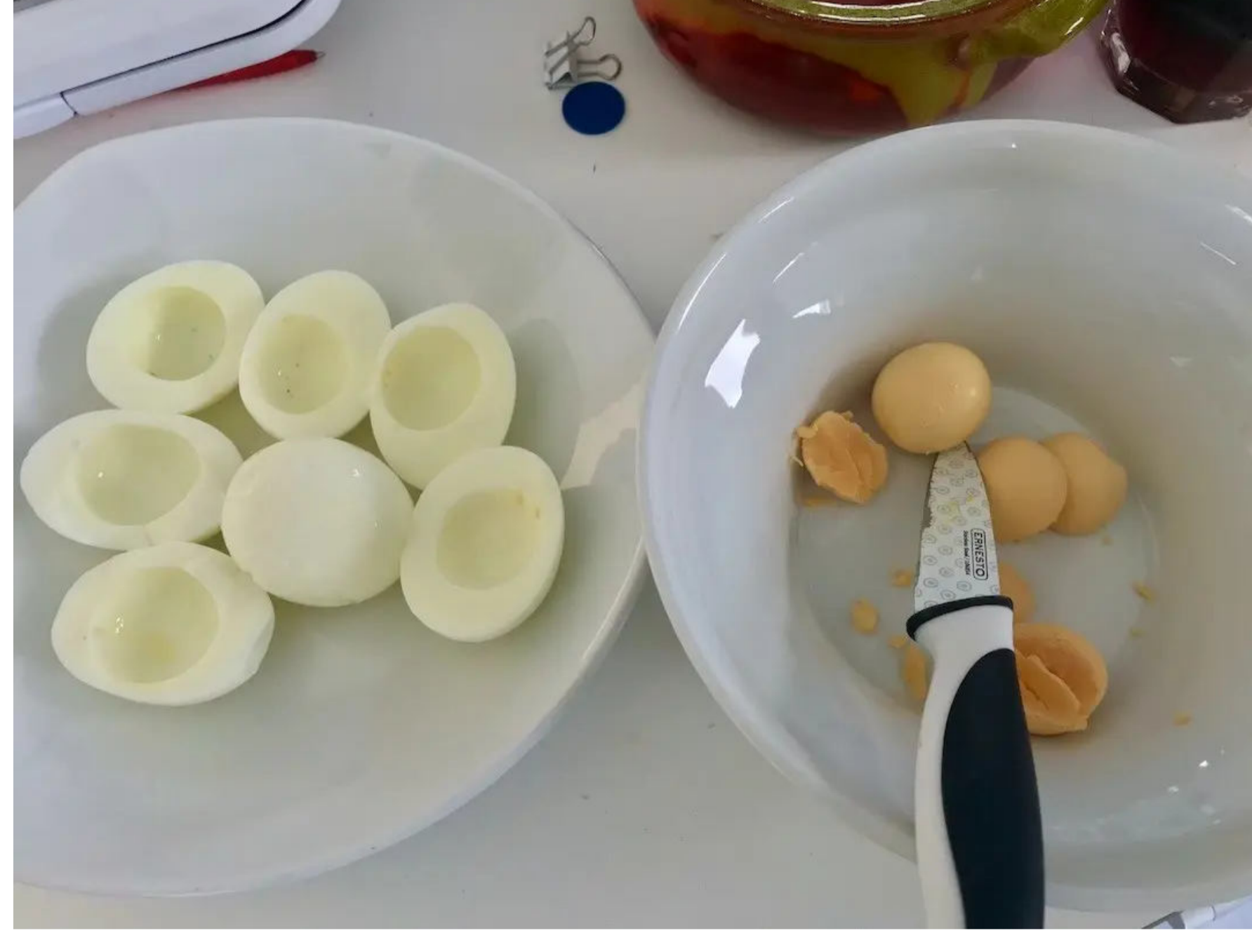
- 4 duże wiejskie jajka[FMP]
- 1-2 łyżki marynowanych ryb lub anchois
- majonez
- dymka
- pieprz

JAJKA FASZEROWANE ANCHOIS SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

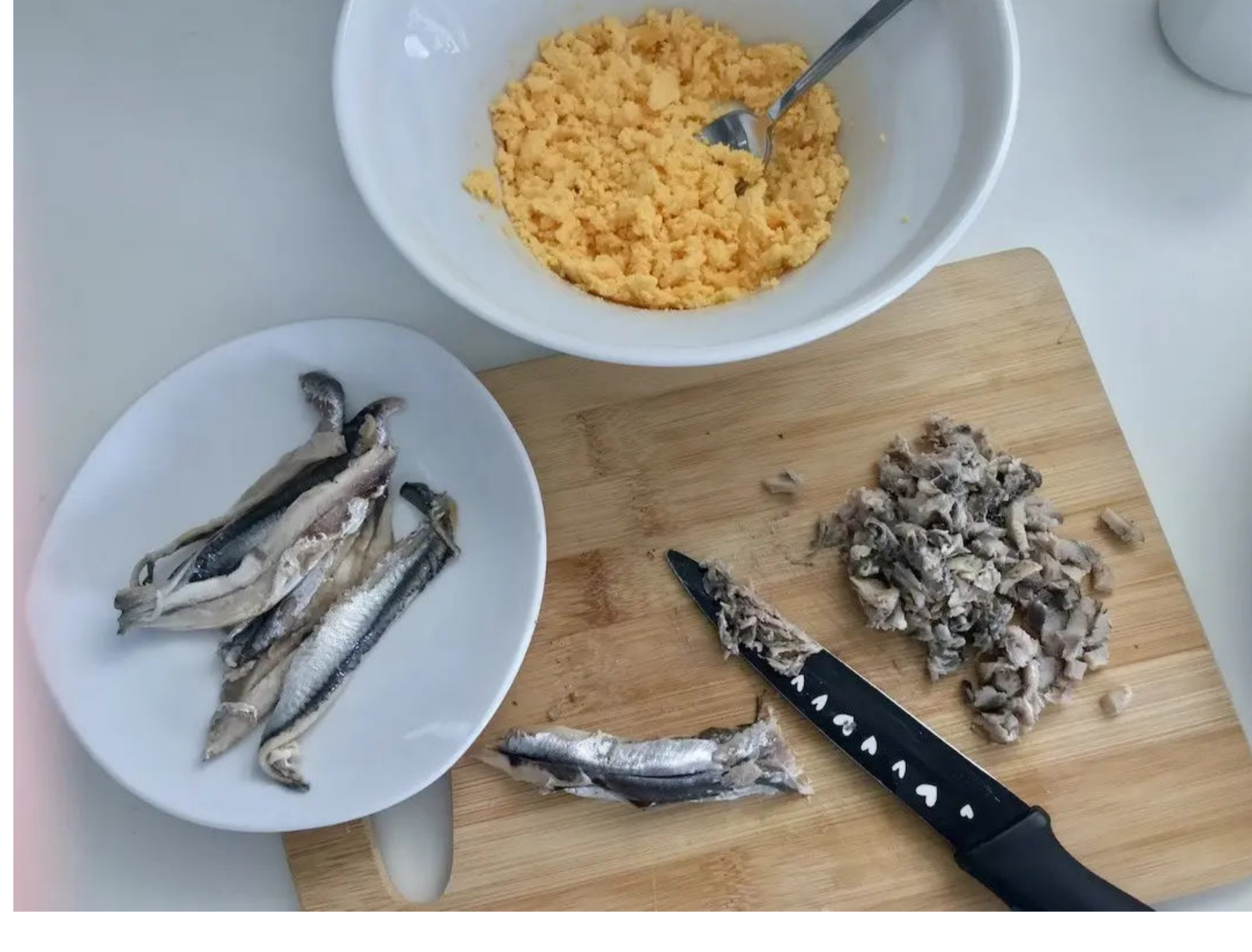
1. Przygotuj wszystkie składniki.



2. Jajka ugotuj, przestudź, a następnie obierz ze skorupki. Każde z nich przekrój wzdłuż na potowę. Oddziel żółtka od białek.



3. Żółtka ugnieć widelcem w małej misce. Rybki dobrze osusz ręcznikami papierowymi, a następnie bardzo drobno posiekaj. Unikaj ich mielenia, bowiem wtedy tracą swój charakterystyczny smak.



4. Posiekane drobno ryby dodaj do ugniecionych żółtek, a następnie wrzuć tam niewielką ilość posiekanej dymki. Dodaj łyżkę majonezu oraz świeżo zmielony pieprz.



5. Dobrze wymieszaj wszystkie składniki na jednolitą masę. Jeżeli trzeba dodaj nieco soli. Faszeruj każdą potówkę jajek przyrządzoną masą jajeczno-rybną. Następnie utóż tak przygotowane jajka na talerzu i wstaw do lodówki na godzinę, aby całość przegryzła się.



[/FMP]

JAJKA FASZEROWANE SPOSÓB PODANIA

Podawaj w temperaturze pokojowej.



Przygotuj pyszne <<awokado faszerowane krewetkami i jajkiem>>

Edytuj

Możesz również polubić...



JAJKA KUCHNIA AUSTRIACKA WIELKANOC

OMLET STYRYJSKI rodem z Grazu



JAJKA

OMLET z WARZYWAMI na bogato



JAJKA KUCHNIA AZIATYCKA WIEPRZOWINA

OMLET z WIEPRZOWINĄ po tajsku

Dodaj komentarz

Zalogowane jako Tomasz. Wylogować?

Wymagane pola są oznaczone *

Komentarz

OPUBLIKUJ KOMENTARZ

POPZEDNI ARTYKUL

NASTEPNY ARTYKUL