

Jajka makrelowe pod duńską pierzynką

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: kolovrotek, dnia 15 Października 2013r. o 21:04

Tagi: jajka, faszerowane, makrela, sos duński

Rodzaj dania: dania jarskie przekąski ryby. owoce morza

Rodzaj kuchni: europejska

Rodzaj mięsa: danie bezmięsneryby, owoce morza

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
jajo kurze	6	szt.	nabiał
makrela wędzona	1	szt.	ryby i owoce morza
ogórek konserwowy	6	szt.	warzywa
majonez	3	łyżka	płyny i sosy
cebula	1	szt.	warzywa
pieprz czarny mielony	1/4	łyżeczka	przyprawy i zioła
sól	do smaku	szczypta	przyprawy i zioła
sos duński remoulada	12	łyżeczka	płyny i sosy

Opis

1. Jaja ugotować na twardo (15 min.) w osolonej wodzie. Ostudzić, obrać ze skorupki, przekroić na połówki, żółtka wyjąć do miseczek.
 2. Makrelę wędzoną obrać ze skóry i ości, rozdrobnić widelcem i wymieszać razem z żółtkami.
 3. Cebulę posiekać bardzo drobno, ogórki marynowane pokroić w drobną kostkę.
 4. Wszystkie składniki farszu dobrze wymieszać z majonezem i pieprzem. Dosolić do smaku.
 5. Do jajek nakładać porcje farszu i dekorować sosem duńskim remoulada.
- Podawać dobrze schłodzone.



Dla ilu osób: 12
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 0godz. 30min.
 Cana:
 Liczba kalorii: