

Jajka faszerowane makrelą

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: metamorphoz, dnia 2 Stycznia 2011r. o 14:05

Tagi: jajka, makrela, jajka faszerowane

Rodzaj dania: przekąski ryby, owoce morza

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa: ryby, owoce morza

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
jajo kurze	8	szt.	nabiał
makrela wędzona	1	szt.	ryby i owoce morza
cebula	1	szt.	warzywa
pieprz czarny mielony	4	szczypta	przyprawy i zioła
papryka słodka	2	szczypta	przyprawy i zioła
sól	do smaku	szczypta	przyprawy i zioła
olej lub oliwa dowolna	5	łyżka	płynny i sosy
ser parmezan	50	g	nabiał

Opis

1. Jajka gotujemy na twardo, następnie studzimy, obieramy ze skorupki i przekrajamy po połowie.
2. Obieramy mięso makreli dokładnie ze skóry i ości.
3. Wrzucamy do malaksera rybę oraz cebulę i parmezan. Miksujemy wszystko na pastę. Do pasty wrzucamy wyjęte z ugotowanych połówek jajek żółtka, wlewamy olej i również miksujemy je z pastą, aby osiągnąć jednolitą konsystencję. Na koniec przyprawiamy pieprzem i solą, mieszamy.
4. Do każdej połówki jajka nakładamy czubatą łyżkę pasty (możemy to zrobić za pomocą dekoratora - wówczas jajka będą się ładnie prezentowały). Półmisek z faszerowanymi jajkami dekorujemy zieleniną i posypujemy kilkoma szczyptami papryki słodkiej. Przed podaniem najlepiej schłodzić.



Dla ilu osób: 8

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 0godz. 30min.

Cena: cała potrawa: 8 PLN jednej porcji: 1 PLN

Liczba kalorii: