



# Jajka faszerowane poławdwią z łososa

Autor: Danuta Piecyk

Osób: 3

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Jajka ugotować na twardo, obrać ze skorupki, przekroić wzdłuż na połowę, wybrać żółtka z białek. Poławdwię łososiową wyłóżyć z puszki razem z olejem do miski, dodać przeciśnięte przez praskę żółtka i jedno białko. Następnie dodać sos tatarski, czosnek przeciśnięty przez praskę, dobrze wymieszać. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Farsz nałóżyć do szprycy, napełnić farszem miejsce po żółtkach.

### Krok 2

Gotowe jajka posypać pokrojonym szczypiorkiem, udekorować pietruszką i pomidorkami.

## Składniki:

110 g (1 puszka) poławdwi z łososa w oleju

5 jajek

1 ząbek czosnku

1 łyżka sosu tatarskiego

Sól i pieprz

## Dodatkowo :

Pomidorki koktajlowe

Natka pietruszki

Szczypiorek