



przepisy.pl

# Jaja z łososiem i oliwkami

 30 minut  12 osób  Łatwe

## Składniki:

- łosoś - 3 plastry
- pieprz
- śmietana - 2 łyżki
- tymianek
- sól
- cytryna - 0.5 sztuk
- jajka - 12 sztuk
- szczypiorek - 1 pęczek
- koperek - 1 pęczek
- estragon
- oliwki - 12 sztuk
- cykorii - 12 sztuk
- majonez - 4 łyżki
- papryka marynowana - 0.5 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Jajka ugotuj na twardo obierz i przekrój wzdłuż na połowy.
2. Listki cykorii umyj i osusz. 12 z nich cienko posmaruj majonezem. Na każdym posmarowanym listku połóż połówkę jaja.
3. W żółtka wciśnij po oliwce.
4. Paprykę pokrój w drobną kostkę.
5. Jajka z oliwkami posyp papryką i szczypiorkiem. Udekoruj pozostałymi listkami cykorii.
6. Plastry łososia przekrój na połowy, po czym owiń nimi pozostałe połówki jaj w taki sposób, aby częściowo było je widać.
7. Majonez wymieszaj ze śmietaną. Przypraw ziołami, solą i pieprzem.
8. Na łosiosiu połóż po łyżce sosu i po małej gałązce kopru. Udekoruj kawałkami cytryny.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)