



## Jajka faszerowane łososiem

przepisy.pl



### Składniki:

- wędzony łosoś - 300 gramów
- jajka gotowane na twardo - 5 sztuk
- Majonez Hellmann's Babuni** - 4 łyżki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- naturalny serek Rama Creme Bonjour - 100 gramów
- czerwony kawior lub czarne oliwki do dekoracji
- świeży koperk do dekoracji

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Obierz jaja, przekrój je na pół i zetnij końcówki tak, aby łatwo można było je umieścić na półmisku.
2. Wymij żółtka i zmiksuj je z serem, majonezem oraz wędzonym łososiem na jednolitą masę za pomocą specjalnej przystawki miksera (możesz także posiekać wszystkie składniki drobno nożem lub zmielić w maszynce do mięsa).
3. Dopraw masę do smaku przyprawą Knorr. Przelóż do rękawa cukierniczego, zakończony dekoracyjną końcówką i wyciśnij różyczki na połówkach jaj.
4. Przed podaniem udekoruj jaja świeżym koperkiem, odrobiną czerwonego kawioru lub kawałkami czarnych oliwek.

---

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)