



Jajka zapiekane w kokilkach

przepisy.pl



Składniki:

- wędzony łosoś - 200 gramów
- Sos sałatkowy paprykowo-ziółowy Knorr** - 1 opakowanie
- jajka - 6 sztuk
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 2 łyżki
- masło - 0.25 opakowań
- ser pikantny - 100 gramów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

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

30 minut 3 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Łososia zmiksuj w malakserze na jednolitą masę, dodaj starty ser i ketchup.
2. Do kokilek wysmarowanych masłem wbij jajka. Na wierzch nałóż farsz.
3. Kokilki wstaw do naczynia z gorącą wodą tak, by woda się do nich nie dostała. Gotuj powoli około 10 minut.
4. Następnie przełóż kokilki na talerze. Udekoruj natką pietruszki i podawaj.
5. Do masy dodaj zawartość opakowania sosu sałatkowego Knorr i wymieszaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl