

## Jaja faszerowane z łososiem wędzonym.

### Składniki:

- 6 kurzych jaj,
- 100 g łososia wędzonego na zimno,
- 3 łyżki majonezu,
- świeży szczypiorek,
- świeży koperek,
- szczypta soli,
- mielony czarny pieprz.



### Przygotowanie

Jaja gotujemy na twardo (8 minut od zagotowania się wody), odcedzamy, zalewamy zimną wodą, obieramy.

Oстрым nożem przekrawamy każde jajko wzdłuż na dwie połówki.

Wydrążamy żółtka i przekładamy je do miski. Dodajemy 2 łyżki majonezu i rozcieramy na jednolitą masę.

Szczypiorek i koperek drobno siekamy, a łososia kroimy w drobną kostkę. Dodajemy do masy z żółtek z majonezem. Mieszamy i doprawiamy szczyptą soli oraz mielonym czarnym pieprzem.

Połówki jajek napełniamy masą z żółtek i łososia, układamy na półmisku.

Dekorujemy łososiem, majonezem, posiekanym szczypiorkiem i małymi gałązkami koperku.

**Smacznego 😊**

