



## Przystawki i sałatki

# JAJA FASZEROWANE Z FAVITĄ



### SKŁADNIKI

- 12 ugotowanych na twardo obranych jaj
  - **200 g śmietany Polskiej 18%**
  - **270 g sera Favita**
  - 4 łyżki majonezu
  - 80 g wędzonego łososia
  - 1 łyżka soku z cytryny
  - dwie łyżeczki ikry pstrąga
  - 6 dużych posiekanych pieczarek
  - 1 duża posiekana cebula
  - 1 łyżka słodkiej papryki
  - kilka kaparów
  - kilka suszonych pomidorów
  - **masło klarowane** do smażenia
  - sól, pieprz
- Do dekoracji:
- 1/3 pęczka koperku
  - dwie łyżeczki ikry pstrąga
  - kiełki lucerny
  - kilka listków natki pietruszki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Ser Favita** kroimy w kostkę, kilka kostek pozostawiamy do dekoracji, pozostałe miksujemy ze **śmietaną Polską** i majonezem na gładką masę. Dzielimy ją na 3 części. Do jednej dodajemy łososia i sok z cytryny, miksujemy, doprawiamy solą oraz pieprzem.

Do drugiej dodajemy podsmażone na **maśle klarowanym** i ostudzone pieczarki z cebulą, doprawiamy słodką papryką, solą i pieprzem. Trzecią część łączymy z posiekanymi suszonymi pomidorami oraz kaparami, również doprawiamy solą i pieprzem.

Jajka kroimy na pół. Na części układamy masę łososiową i dekorujemy koperkiem oraz ikrą pstrąga, na części – masę pieczarkową i dekorujemy kiełkami lucerny, a na pozostałych – masę z suszonymi pomidorami i kaparami, którą dekorujemy listkami natki pietruszki. Podajemy z odłożoną pokrojoną w kostkę **Favitą**.