



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**.