



## 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

[Kup składniki online](#)

### 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 pomidora 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**.