



# JAJKA FASZEROWANE PASTĄ Z JAJKA, SZCZYPIORKU I ŁOSOSIA WĘDZONEGO

czas przygotowania  
**30 MIN.**

liczba porcji  
**2**

poziom trudności  
**ŁATWY**

## SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łośoś wędzony na zimno – 4 plastry  
– 2 opakowania  
jajka – 4 sztuki  
majonez – 3 łyżki  
musztarda – ½ łyżki  
posiekany szczypiorek – 1 łyżka  
posiekany koperek – 1 łyżeczka  
kapary – 1 łyżka  
sok z cytryny – 1 łyżka  
skórki z ½ cytryny



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Nasze danie wielkanocne zaczynamy od tego, co najprostsze: gotujemy jajka na twardo (totalnym nowicjuszom podpowiadamy: czas gotowania to 7 minut). W międzyczasie zacznie powstawać pasta jajeczna.
2. Siedem minut w zupełności Wam teraz wystarczy, chyba że jesteście fanami przesadnego slow food. Cienkie długie paski albo drobna kostka – taki kształt powinien przybrać wędzony łosoś MOWI. Jak kto woli, jak kto lubi. Następnie:
3. Mieszmamy je z posiekаныmi kaparami, szczypiorkiem, koperkiem, majonezem, musztardą, skórką i sokiem z cytryny. Dopraviamy solą i pieprzem.
4. Zaraz, zaraz: pasta jajeczna bez jajka? Słuszna uwaga, ale cierpliwości! Pasta jajeczna będzie pastą jajeczną, bo na koniec do wszystkich składników dodamy jeszcze ugotowane żółtko. A żółtko wyjmemy z jajek, które właśnie teraz, w 7 minucie robią ostatnie okrążenie w gotującej się wodzie.
5. Ważna sprawa: ugotowanych jajek nie obieramy! Kroimy je na połówki ze skorupką. Najlepiej poradzi z tym sobie nóż z ząbkami (taki do chleba). Ale... jeśli ktoś uzna, że tego nie ogarnie i zniszczenia w jajkach będą zbyt duże – możliwy jest także wariant bez skorupki. Do MOWI kucharze – decydujcie sami!
6. Wyjęte z jajek żółtka pozostawiamy w białku coś na kształt gniazdka (jaja, gniazdka – wiadomo, wiosna) – to do nich trafia przygotowana wcześniej pasta jajeczna.
7. Na tym etapie nasze faszerowane jajka moglibyśmy uznać za gotowe, ale... łosoś MOWI zasługuje na to, aby podkreślić go... jeszcze jedną porcją łososa MOWI. Dlatego na sam szczyt jajecznych wspaniałości kładziemy po jeszcze jednym plasterku wędzonego łososa. Oł, aromatyczny, wędzony łosoś MOWI do kwadratu. Najlepiej!



NIE MUSISZ JECHAĆ  
DO NORWEGII,  
BY SPRÓBOWAĆ  
TAK PYSZNEGO  
ŁOSOSIA.