



# KORECZKI WIELKANOCNE Z JAJKIEM I ŁOSOSIEM

czas przygotowania  
**20 MIN.**

liczba porcji  
**4**

poziom trudności  
**ŁATWY**

## SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE Łosoś wędzony na zimno – 4 plastry  
jajka – 4 szt.  
majonez – 1 łyżka  
wędzona papryka słodka – ½ łyżeczki  
szczypiorek cienki – 1 łyżeczka (posiekany)  
ogórek – kilka plasterków (cienkie pokrojone wzdłuż ogórka)  
kapary jabłkowe – 6 sztuk  
koperek – kilka gałązek (małe)  
sól, pieprz



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Jajka gotujemy na twardo. No właśnie, czyli jak? Są co najmniej dwie techniki. Pierwsza: wrzucanie jajek do wrzątku na ok. 8 minut. Woda musi być osolona, a jajka nie mogą być prosto z lodówki, bo pękną od różnicy temperatur.
2. Druga: wkładamy jajka do zimnej wody i odpalamy gaz. Czekamy, aż woda zacznie wrzeć i wtedy rozpoczynamy odliczanie 8 minut. Jajka raczej nie powinny pękać, ale na wszelki wypadek zmniejszamy ogień.
3. Ugotowane jajka hartujemy zimną wodą, żeby zatrzymać proces gotowania. Możemy nimi delikatnie postukać o blat lub obić łyżeczką, żeby skorupka łatwiej odchodziła. Obieramy, kroimy wzdłuż na połówki i wyjmujemy żółtka.
4. Żółtka miksujemy z majonezem i wędzoną papryką. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Mieszamy z posiekany szczypiorkiem i w ten sposób uzyskujemy farsz.
5. Faszujemy połówki jajek farszem majonezowo-paprykowym i zabieramy się za wielkanocne koreczki z łososiem.
6. Na wykałaczki nabijamy połówkę jajka. Następnie dokładamy zwinięty w harmonijkę lub rulonik plasterka ogórka. Ogórka najłatwiej pokroić w cienkie, podłużne plasterki obieraczką do warzyw.
7. Teraz nasze wielkanocne koreczki wzbogacamy koperkiem, układamy plasterka łososia i dodajemy kapary. Całość perfekcyjnej kompozycji smaków domykamy drugą połówkę jajka.

WSZYSTKIEGO NAJLEPSZEGO!



NA MIŁOŚĆ  
DO NATURY  
NORWEDZY MÓWIĄ  
"FRILUFTSLIV". MY  
MÓWIMY NA NIĄ  
"MOWI".