KIKKOMAN

Jajka z cytrusową makrelą

Czas ogółem **20 min** **20 min** Czas przygotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
3.588 kJ / 857 kcal

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

Ciasto:

6	jajek
200 g	wędzonego fileta z makreli
	Sok z połowy limonki
1 łyżka	Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman
20 g	kwaśnej śmietany
	Natka pietruszki
	Szczypta pieprzu

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Jajka gotujemy na twardo (6 minut), wystudzone obieramy.

Krok 2

Żółtka miksujemy z rozdrobnioną i pozbawioną ości makrelą.

Krok 3

Dodajemy śmietanę oraz sos Ponzu i mieszamy. Farsz przekładamy do rękawa cukierniczego i wypełniamy nim białka jaj.

Krok 4

Ozdabiamy natką pietruszki i posypujemy pieprzem.