

Jajka z łososiem i majonezem

Sny i pragnienia.

Szare i kolorowe.

Jajka z łososiem i majonezem



kilka jajek
plastry wędzonego łososa
majonez
natka pietruszki
sól, pieprz

Jajka włożyć do zimnej wody i jak zawrze gotować jeszcze 8 minut, aby były na twardo.

Wyjąć i przelać zimną wodą.

Obrać ze skorupki, przekroić na pół i posypać przyprawami. Na każdej połówce układać po łyżeczce majonezu, kłaść kawałek łososa i ozdobić natką pietruszki.



Dusiova kuchnia



Dusiova kuchnia