

Russiske æg

4 personer

Ingredienser:

5 hårdkogte æg
25 g smør
1 spsk. mayonnaise
1 tesk. paprikapulver
1 spsk. revet peberrod
2 spsk. parmesanost
2 sildefileter
salat løg



Fremgangsmåde:

Pil og del æggene. Tag æggeblommerne og bland smør, mayonnaise, paprika, peberrod og den hakkede hvide fra et æg.

Fyld blandingen i de 8 halvdele. Strø ost på og sæt æggene i et ildfast fad. Gratineres ved 225 grader C i 8 minutter. Skær silden i strimler og læg 2-3 strimler og lidt salatløg på hvert æg. Drys paprikapulver over.

Serveres

Som en lille forret eller på et koldt bord