

Яйца, фаршированные килькой (латвийская кухня)

15 килек, 10 г сливочного масла, 2 г готовой горчицы, зелень.

Сваренные вкрутую яйца очистить от скорлупы и разрезать вдоль на две части. Желток вынуть, протереть его со сливочным маслом и частью количества кильки, предусмотренного по рецептуре, через сито, добавить горчицу и, подогревая, взбить.

Полученной массой нафаршировать яичные белковые «футляры».

Подавать, украсив кильками и зеленью.