



Hozzávalók

14 főtt tojás, 4-5 evőkanál finomliszt, 3-4 tojás, 15 dkg zsemlemorzsza

a sütéshez: bő olaj

a töltelékhez:

a főtt tojások sárgája, 6 evőkanál majonéz, 2 evőkanál mustár, fél kiskanál csípős Piros Arany, só, 2 evőkanálnyi finomra aprított csemege uborka

a tálaláshoz:

1 csomag (20 dkg) készen kapható leveles

saláta keverék, só, frissen őrölt színes borskeverék, 1 kisebb citrom leve, 4 evőkanál olívaolaj

1. A főtt tojásokat félbevágjuk, sárgájukat egy tálba kaparjuk. A majonézt, a mustárt, a csípős Piros Aranyat hozzáadjuk, csipetnyit megsózzuk. Elektromos habverővel teljesen simára, krémesre keverjük. Ha túl száraznak találjuk, még 1 evőkanál majonézt adhatunk hozzá. A csemege uborkával ízesítjük, nagy lyukú csillagsővel ellátott habzsákba kanalazzuk, felhasználásig hűtőszekrénybe tesszük.
2. A fél tojásfehérjéket a hagyományos módon lisztben, fölvert tojásban és zsemlemorzsában megforgatjuk. Bő, forró olajban maximum 2 perc alatt aranybarnára sütjük. Konyhai papírtörlőre szedve lecsöpögtetjük.
3. A salátakeveréket egy tálban kissé megsózzuk, megborsozzuk, a citrom kifacsart levélével és az olajjal összeforgatjuk, 7 tányéron elosztjuk. A forró tojásokat rárakjuk. Az ízes tojáskrémeket az üregükbe nyomjuk és nyomban tálaljuk.

7 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 458 kcal