



Hozzávalók

a májkrémes töltött tojáshoz (I. változat):

2,5 dkg vaj, 3 dkg finomliszt, 2 dl tej, 6-7 főtt tojás (nagyságától függően), 25 dkg kész májkrém, késhegynyi őrölt fekete bors

a májkrémes töltött tojáshoz (II. változat):

25 dkg hagyományos módon elkészített pirított csirkemáj, 2,5 dkg vaj, 3 dkg finomliszt, 2 dl tej, 6-7 főtt tojás (nagyságától függően), 1 kiskanál konyak, késhegynyi őrölt fekete bors, 1

mokkáskanál majoránna, 3-4 dkg vaj

a sonkakrémes töltött tojáshoz:

2,5 dkg vaj, 3 dkg finomliszt, 2 dl tej, 6-7 főtt tojás (nagyságától függően), 15 dkg darált főtt füstölt sonka, 4-5 dkg vaj

a brokkolikrémes töltött tojáshoz:

2,5 dkg vaj, 3 dkg finomliszt, 2 dl tej, 6-7 főtt tojás (nagyságától függően), 35-40 dkg főtt brokkoli (kinyomkodva 25 dkg), 4-5 dkg vaj, késhegynyi őrölt fekete bors, csipetnyi reszelt szerecsendió

a tálaláshoz:

kész franciasaláta, fejes saláta, újhagyma, lilahagyma, kígyóuborka, paradicsom, retek

1. Bármelyik tojást is készítjük el, először a sűrű besamelt vagyis a panádot főzzük meg. A vaját egy kis lábasban fölolvastjuk és a lisztet megfuttatjuk rajta, de vigyázzunk, ne piruljon meg. A forró tej felét ráöntjük, és szüntelenül keverve éppen csak 1 perc alatt olyan sűrűre főzzük, hogy az edény falától elváljon. Ekkor ráöntjük a többi tejet, és újra sűrűre főzzük. Egy tányérra átkaparva hűlni hagyjuk.

2. A főtt tojásokat félbevágjuk, sárgájukat kiemeljük, majd a kihűlt panáddal együtt szitán áttörjük. Ez az alapja mind a négy krémnek. Az első májkrémes változatnál ehhez az alaphoz adjuk a kész (bolti) májkrémet, kissé megborsozzuk, elektromos habverővel jó krémesre keverjük. A második májkrémes változathoz először a hagyományos módon pirított csirkemájat főzünk, amiből érdemes nagyobb mennyiséget készíteni, és kimérni belőle 25 dekányit a májkrémhez. Ezt azután merülőmixerrel pürésítjük, és a főtt tojások sárgájával és a panáddal együtt szitán áttörjük. A konyakkal ízesítjük, egy kevés borssal és a majoránnával fűszerezzük, a szobahőmérsékletű vaját hozzáadjuk, majd elektromos habverővel jó krémesre keverjük. A sonkakrémes változathoz szintén áttörjük a tojások

sárgáját és a panádot, majd a darált sonkával és a szobahőmérsékletű vajjal, elektromos habverővel jó krémesre keverjük. A brokkolikrémes változathoz áttörjük a tojások sárgáját és a panádot, majd a puhára főzött és nagyon jól kinyomkodott brokkolival, a szobahőmérsékletű vajjal, a borssal és a szerecsendióval fűszerezve, elektromos habverővel jó krémesre keverjük.

3. A fűszeres krémet csillagcsővel ellátott nyomózsákba töltjük, majd a tojások üregébe púpozzuk. Először csak annyit teszünk bele, hogy az üregét kitöltse, azután nyomunk még rá annyit, hogy megnagyobbítsa (megmagasítsa) a tojást.

4. Tálaláskor a tojásokat franciasaláta „talpazatra” állítjuk. Salátalevével, újhagymával, lilahagymával, kígyóuborkával, paradicsommal és retekkel díszítjük.

Változatonként 6 főre (12 darabhoz)

Elkészítési idő: kb. 1 óra 30 perc

Egy adag (2 tojás, köret nélkül): átlag 250 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.