

Töltött tojás vitaminsalátával - készítette Piri István mesterszakács  
(kaszinótojás)



Hozzávalók:

12 tojás, só

az alapkrémhez:

25 dkg vaj vagy margarin, 75 dkg natúr krémsajt, 1 dl zsíros főzőtejszín (esetleg tejföl), 1 kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt bors

a tojáskrémhez:

1 kiskanál mustár, 1 mokkáskanál porcukor, 1 kiskanál tárkonyecet vagy

citromlé

a brokkolikrémhez:

20 dkg brokkoli (a fagyasztott is jó), késhegynyi reszelt szerecsendió, 1 kiskanál citromlé

a májkrémhez:

1 kis vöröshagyma fele, 2 evőkanál olaj, 20 dkg csirkemáj (a pecsenyelibamáj is jó), só, egy-egy csipetnyi őrölt bors meg majoránna, 1 evőkanál konyak

a vitaminsalátához:

30-30 dkg fagyasztott zöldbab és kukorica (a mexikói zöldségkeverék is jó), 2-3 szál újhagyma, 1 csomó retek, 2 piros húsuprika, fél szál kígyóuborka, 1 csokor petrezselyem vagy kapor, 3 dl natúr joghurt, 1 mokkáskanál só, 1 kiskanál citromlé, fél mokkáskanál őrölt fehér bors

a díszítéshez:

1 piros húsuprika, fél csokor kapor, 1 kiskanál kaviár (el is maradhat), 1 kisebb retek, 8 gerezd konzervmandarin, 8 szem fagyasztott szeder, fél csokor petrezselyem, fél fej saláta

1. A tojásokat megmossuk, hideg vízben feltesztük főni. Megsózzuk, a forrástól számított 7 percig - azaz keményre - főzzük. Ezután hideg vizet engedünk rá, amíg teljesen ki nem hűl.

2. A brokkolikrémhez a brokkolit enyhén sózott vízben megfőzzük, és lecsöpögtetjük. A májkrémhez a hagymát megtisztítjuk, fölaprítjuk, majd az olajban megfuttatjuk. A májat hozzáadjuk, kissé megsózzuk, megborsozzuk, majoránnával fűszerezzük, és kevergetve fehéredésig sütjük. Végül a tűzről lehúzzuk, és megvárjuk, amíg kihűl.

3. Az alapkrémhez a vajat a hűtőszekrényből kivesszük, s ha megpuhult, a krémsajttal meg a tejszínnel habosra keverjük. A főtt tojásokat meghámozzuk, hosszában félbevágjuk, sárgájukat kikaparjuk, és szitán áttörve a sajtos krémbe dolgozzuk. Az alapkrémet megsózzuk, megborsozzuk, majd három részre osztjuk. Az első adagot a tojáskrémhez a mustárral, a porcukorral és az ecettel pikánsra ízesítjük. A másodikhoz a brokkoliról 8 apró

Töltött tojás vitaminsalátával - készítette Piri István mesterszakács  
(kaszinótojás)

rózsát a díszítéshez félrerakunk, a többit szitán áttörjük, vagy más módon pépesítjük. Szerecsendióval fűsze-rezzük, a citromlével ízesítjük, és egyharmadnyi krémmel összekeverjük. A májkrémhez a pirított májból egy darabkát a díszítéshez félrerakunk, a többit áttörjük vagy pépesítjük, a konyakkal ízesítjük, és a maradék alapkrémmel összekeverjük. Ha kell, utánafűszerezzük.

4. A salátához a zöldbabot néhány percig enyhén sós vízben főzzük, majd leszűrjük. A mélyhűtött kukoricát szobahőmérsékleten fölengedjük. Az újhagymát meg a retket megtisztítjuk, előbbit vékony karikákra, utóbbit kis kockákra vágjuk. A paprikát kicsumázzuk, és az uborkával együtt ugyancsak kockákra aprítjuk. A joghurtot kissé megsózzuk, megborsozzuk, a citromlével ízesítjük, majd egy mély tálban a zöldségekkel összekeverjük. Apróra vágott petrezselyemmel megszórjuk, végül azt a tálát, amely-ben asztra adjuk, a salátával egyenletesen kibéleljük.

5. A 24 fél tojást a salátára rakosgatjuk, s kicsit bele is nyomkodjuk, hogy biztosabban megálljanak. A tojáskrém csillagcsöves nyomózsákba töltjük, és „cifrázva”, a képen látható módon, 8 fél tojásba nyomjuk. Akinek nincs ilyen díszítőzsákja, a krémet nedves kiskanállal púpozhatja a tojásokba. Ugyanúgy megtöltünk 8 fél tojást brokkolikrémmel, a maradékot pedig májkrémmel. Ezután a tojások díszítése következik. A tojáskrémeket paprikacsíkokkal, kaporlevéllel, esetleg csöppnyi kaviárral, a brokkolisat a félretett brokkolirózsákkal és retekszeletekkel, végül a májasat csöppnyi, apróra vagdalt sült májjal, mandarinnal, szederszemekkel meg petrezselyemmel díszítjük. A tálát salátalevéllel és a megmaradt zöldséggel dekoráljuk.

#### Jó tanács

- A tojásokat hideg vízben tegyük föl főni, és a tűzről levéve azonnal hűtsük le, különben a héjuk „rásül”, és nehéz meghámozni.
- A tojások főzésekor a sóval ne takarékoskodjunk, mert a héjat föllazítja, könnyebben hámozhatjuk majd meg.
- Ha a megtisztított, főtt tojások aljából egy vékony szeletet levágunk - úgymond megtalpaljuk őket -, biztosabban megállnak a tálon.

8 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag (3 töltött tojás salátával): 818 kcal