



Hozzávalók:

12,5 dkg vaj, 35 dkg natúr krémsajt, 1 evőkanál főzőtejszín vagy tejföl, 8 főtt tojás, só, őrölt fekete bors, 1 kiskanál mustár, 1 mokkáskanál porcukor, 1 kiskanál 6%-os tárkonyos ételcet vagy citromlé

a tálaláshoz:

1,6 kg franciasaláta

1. A puha (szobahőmérsékletű) vaját a krémsajttal meg a tejszínnel krémesre keverjük.
2. A főtt tojásokat meghámozzuk, hosszában félbevágjuk, sárgájukat kikaparjuk és szőrszítán áttörve a sajtos krémbe dolgozzuk. Megsózzuk, megborsozzuk, a mustárral, a porcukorral és az ecettel pikánsra ízesítjük.
3. A franciasalátát azon a nagy lapos tálon, amelyiken tálalni fogunk, egyenletesen elterítjük. A 16 fél tojást a salátára rakosgatjuk, s kicsit bele is nyomkodjuk, hogy biztosabban megálljanak.
4. A tojáskrém csillagcsöves nyomózsákba töltjük, és „kicifrázva” a fél tojásokba nyomjuk. Akinek nincs ilyen díszítőzsákja, a krém nedves kiskanállal púpozhatja a tojásokba. Salátalevelekkel, petrezselyemmel, paradicsomcikkével szokás díszíteni.

Jó tanács

- A tojásokat hideg vízben tegyük föl főni s a tűzről levéve azonnal hűtsük le, különben a héjuk úgymond „rásül”, nem lehet meghámozni.
- A tojás főzésekor a sóval ne takarékoskodjunk, mert a só a héjat föllazítja, könnyebben meghámozhatjuk majd.
- A tojáskrém az eredeti recept szerint sűrű besamellel készül és nem sajtkrémmel, ezt a változatot külön olvashatják „ahogy a nagykönyvben írva van” címen.
- Letakarva hűtőszekrényben 3 napig eláll.

8 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag: 567 kcal • 15,4 g fehérje • 50,4 g zsír • 12,8 g szénhidrát • 2,6 g rost • 388 mg koleszterin