

Ruska jajca

30—40 Min

Priprava

1. Jajca kuhajte 9 minut, nato jih takoj potopite v ledeno mrzlo vodo. Ohlajena jajca olupite, prerežite na polovice in odstranite rumenjake.
2. Zmehčano maslo stepite do kremaste teksture, dodajte rumenjake in mešajte, dokler ne dobite gladke zmesi.
3. Zmes po okusu začinite s pehtranovo gorčico, sušenim pehtranom Kotányi, mletim belim poprom Kotányi, morsko soljo Kotányi in limoninim sokom.
4. Pripravljeno zmes nadevajte v dresirno vrečko in z njo napolnite polovice beljakov.
   Na koncu okrasite s koprom in kaviarjem.

Sestavine 4 Porcije

= Kotányi Produkte

50 g	Masla (zmehčanega)
4	Velika jajca
1 žlička	Gorčice
4	Kapre, drobno sesekljane (po želji)
	Malo limoninega sok
1 žlička	Kaviarja
1 ščepec	Poper beli mleti
1 ščepec	Morska sol jodirana
	Pehtran zdrobljeni

Za postrežbo

	Kaviar
	Koper rezani