

Ruské vajcia

30—40 Min

Príprava

1. Vajcia varte 9 minút, potom ich ihneď vložte do ľadovej vody. Po vychladnutí ich ošúpte, prekrojte na polovice a opatrne vyberte žĺtky.
2. Zmäknuté maslo vyšľahajte do krémovej konzistencie. Pridajte uvarené žĺtky a dôkladne premiešajte, kým nevznikne hladká a jemná zmes.
3. Plnku dochuťte horčicou, sušeným estragónom Kotányi, mletým bielym korením Kotányi, morskou soľou Kotányi a citrónovou šťavou.
4. Pripravenou zmesou naplňte cukrárske vrecko a pomocou zdobiacej špičky ju rovnomerne naneste do polovíc uvarených bielkov.
   Na záver ozdobte kôprom a kaviárom.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

50 g	Zmäknutého masla
4 ks	Vajec (veľkosť M)
1 ČL	Horčice
4 ks	Kapár nakrájaných nadrobno (voliteľné)
0.5 ČL	Citrónovej šťavy
1 ČL	Kaviáru
1 štipka	Biele korenie mleté
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
	Tarragon, crushed

Na servírovanie

	Kaviár
	Kôpor sušený krájaný