

Töltött tojás háromféle töltelékkel

30—45 Perc

Összetevők 2 fő részére

= Kotányi Produkte

6	Tojás
150 g	Crème fraîche
1 db	Avokádó
1 db	Citrom
1 csomag	archive: Veggy Classic fűszerkeverék
5 g	Tárkonyos mustár
	Olívaolaj
	Currypor fűszerkeverék
	Tengeri só, durva szemű
	Feketebors, őrölt

Elkészítés

1. Szedjük le a főtt tojás héját, és vágjuk félbe.
2. Az avokádós töltelék elkészítése: Vágjuk félbe az avokádót, és egy villával törjük össze a húsát. Ízesítsük Kotányi sóval és borssal, és locsoljuk meg egy kevés citromlével. Alaposan keverjük össze.
3. A zöldfűszeres töltelék elkészítése: Keverjünk össze 75 g crème fraîche-t fél csomag Kotányi Veggy Classic fűszerkeverékkel, és ízesítsük Kotányi sóval és borssal.
4. A currys-mustáros töltelék elkészítése: Keverjünk össze 75 g crème fraîche-t a mustárral, 1/2 teáskanál Kotányi curryporral és 1 teáskanál olívaolajjal.
5. Távolítsuk el a tojások sárgáját, és töltsük meg a tojásokat a háromféle krémmel, vagy nyomózsák segítségével nyomjuk a tölteléket a tojások tetejére.