



Töltött tojás háromféle töltelékkel

🕒 30–45 Perc 🍷🍷🍷

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: Keverjük össze 75 g crème fraîche-t fél csomag Kotányi Veggy Classic fűszerkeverékkel, és ízesítsük Kotányi sóval és borssal.
- 4 A currys-mustáros töltelék elkészítése: Keverjük 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 töltelék a tojások tetejére.

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

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

