

Trio de ouă umplute

30—45 Min.

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

6	Ouă
150 g	Smântână
1 bucată	Avocado
1 bucată	Lămâie
1 plic	Archive: Veggy Classic amestec de asezonare
5 g	Muștar cu tarhon
	Ulei de măsline
	Curry
	Sare de mare iodată
	Piper negru măcinat

Pregătire

1. Curăță de coajă ouăle fierte tare și taie-le în două.
2. Pentru a prepara umplutura cu avocado: Taie un avocado în două și folosește o furculiță pentru a-l pasa până obții o pastă fină. Asezonează cu puțină sare și piper Kotányi și stropește cu zeamă de lămâie proaspătă. Amestecă bine toate ingredientele împreună.
3. Pentru a prepara umplutura cu verdețuri: Amestecă 75 g de smântână maturată cu jumătate de plic de Kotányi Veggy Classic și asezonează cu sare și piper Kotányi.
4. Pentru umplutura cu muștar și curry: Amestecă 75 g de smântână maturată cu muștar, 1/2 de lingură de pudră de curry de la Kotányi și 1 lingură de ulei de măsline.
5. Fie scoți gălbenușul și umpli ouăle, fie le decorezi cu umpluturile, folosind o pungă de patiserie.