



Trio de ouă umplute

🕒 30–45 Min. 

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.

Ingrediente 2 Porții

♦ = Kotányi Produkte

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

