



Трио пълнени яйца

🕒 30–45 Минути 

Подготовка

- 1 Обелете сварените яйца и ги нарежете на половинки по дължина.
- 2 За да направите пълнеж от авокадо: Разполовете авокадото и използвайте вилница, за да намачкате фино. Подгответе с малко сол и черен пипер на Kotányi и няколко капки пресен лимон. Смесете всичко добре.
- 3 За да направите билковия пълнеж: Смесете 75 g крем фреш с Рустикана, черен пипер и малко сол Kotányi.
- 4 За пълнежа с кърви и горчица: Смесете 75 g крем фреш с горчицата, 1/2 ч.л. Кърви Kotányi и 1 ч.л. зехтин.
- 5 Махнете жълтъка и напълнете белтъците с пълнежа или използвайте пълнежа като гарнитура към целите яйца.

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

6 бр.	Яйца, сварени
150 g	Крем фреш (сгъте fraîche) или заквасена сметана
1	Авокадо
1	Лимон
1 с.л.	♦ Рустикана
5 g	Естрагонова горчица
	Зехтин
	♦ Кърви
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер, млян

