

Trio plnených vajíčok

30—45 Min

Príprava

1. Ošúpte vajcia na tvrdo a prekrojte ich na polovice.
2. Príprava avokádovej náplne: Prekrojte avokádo na polovicu a vidličkou najemno rozpučte. Dochuťte soľou a korením Kotányi a trochou čerstvej citrónovej šťavy. Všetko spolu dôkladne premiešajte.
3. Príprava bylinkovej náplne: Zmiešajte 75 g crème fraîche s petržlenom, ligurčekom a granulovaným cesnakom. Ochuťte soľou a korením Kotányi.
4. Na kari-horčicovú náplň: Zmiešajte 75 g crème fraîche s horčicou, 1/2 ČL kari korenia Kotányi a 1 ČL olivového oleja.
5. Odstráňte žĺtok a naplňte vajcia zmesou alebo vytlačte náplne na vajcia ako ozdobu.

Ingrediencie 2 Porcie

= Kotányi Produkte

6 ks	Vajcia
150 g	Crème fraîche
1 kus	Avokádo
1 kus	Citrón
0.5 ČL	Estragónová horčica
1 ČL	Petržlenová vňať krájaná
0.5 ČL	Cesnak granulovaný
5 g	Karí koreninový prípravok
1 cenu	Morská soľ jedlá jódovaná
1 cenu	Karí koreninový prípravok
1 cenu	Morská soľ jedlá jódovaná
1 cenu	Čierne korenie mleté