



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 žltok a naplňte vajcia zmesou alebo vytlačte náplne na vajcia ako ozdobu.

Ingrediencie 2 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

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	♦ Kari koreninový prípravok
1 cenu	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 cenu	♦ Kari koreninový prípravok
1 cenu	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 cenu	♦ Čierne korenie mleté

