

Ünnepi töltött tojások

30—40 Perc

Elkészítés

1. Főzzük a tojásokat 9 percig, majd azonnal tegyük őket jéghideg vízbe. Vágjuk félbe, és óvatosan emeljük ki a sárgájukat.
2. A vajat keverjük krémesre, adjuk hozzá a tojássárgájákat, majd dolgozzuk simára.
3. Ízesítsük mustárral, tárkonnyal, őrölt fehér borssal, tengeri sóval és citromlével.
4. Töltsük a krémet habzsákba, majd nyomjuk a félbevágott tojásfehérjékbe. Tálalás előtt díszítsük kaporral és kaviárral.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

50 g	Vaj
4 db	Tojás
1 tk	Mustár
4 db	Kapribogyó
0.5 dl	Citromlé
1 tk	Kaviár
1 csipet	Fehérbors, őrölt
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Tárkony, morzsolt

A tálaláshoz:

	Kaviár
1 csipet	Kapor, szeletelt