

Oua umplute picante

Oua umplute picante

Ingrediente :

6 oua si 2 galbenusuri, o lingura de mustar, 2 castraveciori murati, 100 ml ulei, 100 g piept de pui fiert, salam sau pate, sare.

Preparare :

Se fierb cele 6 oua si se lasa sa se raceasca, dupa care se decojesc si se taie in doua, pe lung sau pe lat, dupa preferinta. Se scot galbenusurile si jumatale se trec printr-o sita. Se adauga cele doua galbenusuri crude, mustarul si incet uleiul. Se sareaza dupa gust. Celelalte galbenusuri se trec prin masina de tocat carne (sau sita) impreuna cu carnea/salamul. Se adauga castraveciorii taiati foarte marunt. Din compozitia de sos se ia o lingura-doua si se amesteca in compozitia de umplutura. Se umplu jumatale de oua cu aceasta compozitie si se aseaza pe o tava/farfurie. Sosul se toarna, dupa preferinta, peste oua sau in jur sau se pune inainte de a aseza ouale pe tava/farfurie.