

Oua umplute

Oua umplute

Ingrediente :

10 oua, sare, piper, concentrat pentru supa de legume, frunze de patrunjel, busuioc, 3 felii de piine, ulei, mustar, lamaie

Preparare :

Se fierb ouale tari, se taie in doua de-a lungul si se separa albusurile de galbenusuri. Pentru maioneza se amesteca un galbenus fiert cu unul crud, se adauga 1 lingura de mustar si treptat se picura ulei. Se sareaza dupa gust, se adauga cateva picaturi de zeama de lamaie, iar la sfarsit 3 linguri de apa (pentru a nu fii prea grea). Se piseaza galbenusurile fierte ramase, se amesteca cu frunzele de patrunjel tocate, un pic de busuioc tocat, sare, piper, concentrat pentru supa, miezul piine inmuiat in lapte si stors, un pic de maioneza pentru a lega compozitia. Se mai poate adauga in umplutura sunca tocata marunt. Se umplu jumatatile de albusuri cu aceasta compozitie si se aseaza pe o farfurie in care se toarna apoi restul de sos.