

Nepáli tojássaláta



- előkészület: 15 perc
- főzés: 5 perc

hozzávalók 4 főre

- 10 tojás
- 4 dl natúr joghurt
- 6 dkg vaj
- 1 tk kardamom mag
- 1 tk koriander mag
- 1 tk kömény
- 1 tk szárított chili - durván darált
- 1 citrom
- só

elkészítés

1. Keményre főzzük a tojásokat, kihűtjük, meghámozzuk.
2. Megszabadítjuk a héjától a kardamom magot, dörzsmozsárba helyezzük.
3. Ugyanoda kerül a kömény és a koriander-mag is, összedörzsöljük.
4. Megolvasztjuk a vajat, hozzáadjuk a dörzsmozsár tartalmát.
5. Takarékon megpirítjuk.
6. Amíg kicsit hűl, egy tálba merjük a joghurtot és hozzáadjuk a citrom levét, reszelt héját.
7. Chilit darálunk rá, összekeverjük.
8. Hozzáadjuk a vajat a fűszerekkel, sózzuk (kicsit túlsózzuk, mert a keménytojások majd felisszák a sófelesleget!).
9. Összekeverjük a mártást és a felét egy lapos tálra merjük.
10. Ráhelyezzük a félbe vágott keménytojásokat.
11. A maradék szósz egyenletesen szétterítjük a tojásokon.
12. A fogyasztók előtt elrejtve **legalább két órán át érni hagyjuk.**