

Töltött tojás salátával



- előkészület: 20 perc
- főzés: 35 perc

hozzávalók 4 főre

- 4 tojás
- 150 g krémes sajt
- 2 tk petrezselyem
- 2 tk bazsalikom
- 1 tk medvehagyma / snidling
- 15 g krémes vaj
- 1 fejessaláta
- fél piros és fél sárga kaliforniai paprika
- 1 paradicsom
- 2 ek fehérborecet
- fél szál újhagyma
- 4 ek olívaolaj
- 5 ek narancslé
- 1 ek bazsalikom

elkészítés

1. A tojásokat miután megfőztük, és megtisztítottuk, hosszában félbevágjuk, és kiszedjük a sárgáját.
2. Ezt összekavarjuk a sajttal, fűszerekkel és a vajjal. Húlni hagyjuk.
3. A fejes salátát megmossuk, megszáritjuk, és szétszedjük levelekre.
4. Az ecetből, sóból, borsból, narancsléből dressinget készítünk. Hozzáadjuk az újhagymát, bazsalikomot. A paprikákat apró darabokra vágjuk, szintúgy a paradicsomot is, és belekeverjük az öntetbe.
5. A tölteléket egy zacskóba töltjük, és ezen keresztül megtöltjük a tojásokat. Összeillesztjük őket, snidlinggel átkötjük.
6. A salátaleveleket a tál aljára rendezzük, ráöntjük az öntetet, és ráállítjuk a tojást.