

## TOJÁS MINDEN MENNYISÉGBEN



Húsvét közeledtével tojásból készült finomságokat ajánlunk olvasóinknak. Így az ilyenkor elmaradhatatlan tojás az ünnep minden napján változatos formában – töltve, joghurttal, tepertővel kombinálva, vagy éppen sonkával, céklával megbolondítva – kerülhet a család asztalára.



### Töltött tojás salátával

**Hozzávalók 4 személyre:** 4 tojás • 150 g krémes sajt • 2 tk. petrezselyem • 2 tk. bazsalikom • 1 tk. medvehagyma/snidling • 15 g krémes vaj • 1 fejes saláta • 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:** A tojásokat miután megfőztük, és meg-

tisztítottuk, hosszában félbevágjuk, és kiszedjük a sárgáját. Ezt összekeverjük a sajttal, fűszerekkel és a vajjal. Hűlni hagyjuk. A fejes salátát megmossuk, megszáritjuk, és szétszedjük levelekre. Az ecetből, sóból, borsból, narancsléből dresszingt készítünk. Hozzáadjuk az újhagymát, bazsalikomot. A paprikákat apró darabokra vágjuk, szintúgy a paradicsomot is, és belekeverjük az öntetbe. A töltelék egy zacskóba töltjük, a sarkába kis lyukat vágunk, és ezen keresztül megtöltjük a tojásokat. Összeillesztjük őket, snidlinggel átkötjük. A salátaleveleket a tál aljára rendezzük, ráöntjük az öntetet, majd ráállítjuk a tojásokat.

**TIPP:** Nem csak húsvétra, bármikor reggelinek vagy előételnek is kiváló.

### Nepáli tojássaláta

**Hozzávalók 4 személyre:** 10 tojás • 4 dl natúr joghurt • 6 dkg vaj • 1 tk. kardamommag • 1 tk. koriandermag • 1 tk. kömény • 1 tk. szárított, durván darált chili • 1 citrom • só  
**Elkészítés:** A tojásokat keményre főzzük, majd hűtjük, meghámozzuk. A kardamommagot megszabadítjuk a héjától, dörzsoszárba helyezzük.



Ugyanoda kerül a kömény és a koriandermag is, összedörzsöljük. Megolvasztjuk a vaját, hozzáadjuk a dörzsoszár tartalmát, és takarékon megpirítjuk. Amíg kicsit hűl, egy tálba merjük a joghurtot, és hozzáadjuk a citrom levét, reszelt héját. Chilit darálunk rá, összekeverjük. Hozzáadjuk a vaját a fűszerekkel, sózzuk (kicsit túlsózzuk, mert a kemény tojások majd feliszák a só-felesleget!).

Összekeverjük a mártást, és a felét egy lapos tálra merjük. Rátesszük a félbe vágott tojásokat. A maradék szósz egyenesen szétterítjük a tojásokon. Legalább két órán keresztül émi hagyjuk.



### Tojásos tepertőkrém

**Hozzávalók 3 főre:** 200 g tepertő (mangalica tepertőből is készülhet) • 2 db főtt tojás • 1/2 fej közepes vöröshagyma • 2-3 ek. tejföl • 1 ek. mustár • só • frissen őrölt fekete bors

**Elkészítés:** A tepertőt turmixban vagy botmixerrel pépesítjük. (Nem baj, ha maradnak benne kisebb, ropogós darabok. Sőt!) Tálba tesszük, hozzáadjuk a nagyon finomra aprított vöröshagymát és a mustárt.

A főtt tojásokat picire kockázzuk, ez is mehet a tálba. Sóval, borssal ízesítjük. Villa segítségével alaposan összedolgozzuk a hozzávalókat. A végén tejjel leágyítjuk a pástétomot.





A tojásokat megfőzzük, felszeleteljük. 1-1 szeletet az uborkákra teszünk. Majd 1-1 kiskanálnal majonézt kanalazunk rá.

A sonkát félbehajtogatjuk, feltekerjük, és fogvájó segítségével a tojásos uborkatalpra ültetjük. Minden falatra paprikaháromszögeket tűzünk, fogvájóval és olívbogyóval díszítjük. Aprított petrezselyemmel megszórjuk.

### Céklás töltött tojás

**Hozzávalók 4 főre:** 20 dkg cékla • 6 tojás • 1 tk. mustár • 1/4 citrom leve • só • pici frissen őrölt fekete bors

**Elkészítés:** A céklát héjában megfőzzük. Hűlni hagyjuk, meghámozzuk, és kis kockákra vágjuk. A tojásokat is megfőzzük, megpucoljuk, félbe vágjuk, és a sárgájukat kivesszük.

A tojássárgáját, 4 fél tojásfehérjével és a céklával együtt, turmixban vagy botmixerrel pürésítjük. Hozzáadjuk a mustárt, és sóval, borssal, citromlével ízesítjük. Evőkanállal meg-



### Kaszinótojás

**Hozzávalók 4 főre:** 8 db tojás • 8 dkg vaj • 1 ek. majonéz • fehér bors • só • mustár

**A bevonathoz:** 2 ek. majonéz • 1 ek. tejföl • só • mustár (ízlés szerint) • citromlé • pár csipet cukor

**Elkészítés:** A tojásokat forrástól számított 10 perc alatt keményre főzzük. A vajat habosra keverjük.

A tojásokat megpucoljuk, és az aljukat levágjuk, a sárgájukat kiszedjük. Amikor a sárgája már langyos, villával összetörjük, majd a vajjal jól kikeverjük. Hozzáadjuk a majonézt és a fűszereket (só, mustár bors) és alaposan összedolgozzuk. A kapott masszát visszatöltjük az üregekbe, és a megtöltött tojásokat a levágott felükkel lefelé tálcra helyezük.

A bevonathoz elkészítjük a sűrű tartármártást, és a tojásokra öntjük. Hűtőben 10-12 órát állni hagyjuk. Franciasaláta ágyon tálaljuk.

### Sonkás falatkák tojásos uborkatalpon

**Hozzávalók 4 főre:** 1 kígyóuborka • 6 tojás • 24 szelet füstölt sonka • 1 piros kaliforniai paprika • petrezselyem • majonéz • 24 db olívbogyó

**Elkészítés:** Az uborka héját hosszában csíkosra metsszük, így amikor felszeleteljük, cakkos szélű köröket kapunk. 24 szeletre lesz szükségünk.



töltjük a céklás krémmel a megmaradt, nyolc fél tojásfehérjét.

**TIPP:** A céklás krémet közvetlenül fogyasztás előtt kanalazzuk a fél tojásokba, különben a tojásfehérje felveszi a cékla pink színét, és úgy nem guztusos.

A receptek a [www.nosalty.hu](http://www.nosalty.hu) oldalról származnak.

