

Oua cu ansoa si icre negre



Oua cu ansoa si icre negre!!

Si iata si ouale umplute cu ansoa de care va vorbeam la postul cu **maioneza din lapte**.

Delicioaseeeee ☐ ...si foarte potrivite pentru o masa festiva!!!

Ingrediente:

- 6 oua
- 2, 3 lingurite **pasta de ansoa**
- o lingura smantana
- o portie **maioneza din lapte**
- icre negre pentru ornat

Mod de preparare:

Se prepara incredibil de usor!

Se fierb ouale, se decojesc, se taie in doua; galbenusurile tocate se amesteca cu pasta de ansoa si smantana.

Se umplu jumatatile de ou cu pasta obtinuta si se orneaza cu maioneza din lapte (sau cea clasica) si icre negre.

Rapid, asa-i?! ☐ ...si gustos tare!!!

