

Oua Mozaic

[shashin type="photo" id="18447" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

De Pasti, puteti prepara aceste Oua Mozaic, care va vor inveseli meniul!!! Le puteti lasa simple, neumplute, sau le puteti umple cu o [pasta de peste](#) ori cu [pate de ficat](#). Sunt colorate si apetisante si se vor „intelege” de minune cu celelalte aperitive pe care le-ati ales pentru sarbatoarea Pastelui ☐

Ingrediente:

- 10 oua fierte
- 1/2 ardei gras rosu
- 1/2 ardei gras galben
- 1 castravete de sera
- 100 g masline negre
- 1 portie [maioneza](#)

!!! In locul legumelor crude, puteti folosi gogosari si castraveti in otet.

Mod de preparare:

Se fierb ouale, spalate bine in prealabil, in apa rece cu sare, timp de 10 minute. Se scurg si se acopera cu apa rece; se lasa sa stea 1-2 minute. Cand sunt bine racorite, se curata de coaja si se taie pe jumatate.

Castravetele, ardeii (sau gogosarii) si maslinele se toaca marunt si se amesteca bine:

[shashin type="photo" id="18448" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se traseaza pe un platou rotund „petale” de maioneza cu dosul unei linguri. Se pun 3 oua intregi in mijloc, iar jumatatile de ou se aseaza in jur, intruchipand o floare ☐

[shashin type="photo" id="18449,18450,18451" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Ouale se ung cu putina maioneza si se acopera cu amestecul de legume. Folositi lingura sau mainile, si incercati sa „inveliti” fiecare ou in aceasta „crusta” vesela si plina de culoare, ca un mozaic. Nu va stresati, bucatelele de legume nu vor acoperi in totalitate oul, ci vor avea tendinta de a pica. Dupa ce le-am „asamblat”, m-am gandit ca poate nu era rau sa le ung cu putina crema de branza, pe care sa „stea” mai bine. De Pasti incerc si varianta asta! ☐

[shashin type="photo" id="18452" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se servesc alaturi de alte preparate de Pasti, dupa preferintele voastre, si poate cu inca o lingura de maioneza, subtiata cu putin iaurt ☐

[shashin type="photo" id="18453,18454" size="large" columns="max" order="user" position="center"]