

# Oua umplute cu ciuperci



Oua umplute cu ciuperci avem astazi!! ☐ 0 reteta inedita, pe care am incercat-o acum pentru prima oara!!

Si asta mai mult pentru mama mea iubita, care adora ciupercile!!!! :))

**Oua umplute cu pasta de ficat** am tot facut si, fara indoiala, ca si voi ati mai facut...dar cu ciuperci ati incercat?!

Va sfatuiesc s-o faceti, pentru ca sunt foooarte bune!!!!

## Ingrediente:

- 12 oua mari
- 250 g ciuperci
- 2 linguri creme fraiche sau smantana (fermentata)
- o lingurita mustar
- o ceapa potrivita
- sare si piper, dupa gust
- cateva frunze de patrunjel
- putin ulei de masline sau de floarea soarelui

## **Mod de preparare:**

### **Pregatirea oualor:**

Puneti mai intai ouale la fiert, in destula apa (apa sa fie rece), la foc domol. Lasati-le sa fiarba pana sunt tari, cca. 10-12 minute dar nu mai mult!

Cand sunt gata, scurgeti-le si acoperiti-le cu apa rece; lasati-le sa stea in apa 5-7 minute apoi curatati-le de coaja. Lasati-le deoparte.

### **Umplutura de ciuperci:**

Tocati ceapa marunt si caliti-o in cateva linguri de ulei de masline. Adaugati apoi ciupercile spalate si taiate bucatele si lasati pe foc pana scade sucul pe care il lasa ciupercile.

Nu trebuie lasate la rumenit!!

Spre sfarsit, adaugati si patrunjelul tocat fin.

Lasati compositia la racit apoi tocati totul la robot (nu foarte marunt). Se pot face si pasta daca doriti ☐

### **Preparare oua umplute cu ciuperci:**

Taiati ouale fierte in jumatate, pe lungime.

Scoateti galbenusurile si adaugati-le la ciupercile tocate (nu trebuie sa le puneti pe toate in compositie, sunt destule si 7 sau 8). Restul se pot manca pe loc, cu putina sare ☐

In continuare, amestecati cele 2 linguri de creme fraiche sau smantana grasa cu lingurita de mustar si adaugati totul in compositia cu ciuperci.

Sarati si piperati dupa gust. Amestecati bine si umpleti jumatatile de ou.

Le puteti decora cum si cu ce doriti :))



Daca va plac ouale umplute, reteta clasica, cu **maioneza**, „adoptati” aceasta varianta! ☐

Vor fi si mai savuroase!!

Reteta preluata de la **Maya**