

Oua umplete in sos de castraveti

[shashin type="photo" id="11495" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Oua umplete in sos de castraveti ati mancat?! Sint niste oua umplete un pic mai altfel :P, scaldate in sos dulce-acrisor, din castraveti murati si maioneza, si cu umplutura delicioasa si consistenta de sunca si cascaval...o bunatate!!!

Ingrediente:

- 10 oua fierte
- **maioneza** dintr-un galbenus (crud)
- 300 g. iaurt
- 100-150 g. **castraveti murati**
- 1 felie de sunca/bacon
- 1 felie de cascaval
- 1 lingurita mustar
- sare, piper

Mod de preparare:

Se pun ouale la fiert, in apa rece; se prepara maioneza. Se pun ouale fierte in apa rece, pentru a le decoji mai usor.

Se curata ouale fierte, se taie in doua pe lung si li se scoate galbenusul intr-o farfurie. Se pun deoparte vreo 2-3 albusuri fierte, din cele mai rupte ☺ (dar macar asa stim ca ouale sint proaspete).

Galbenusurile se paseaza cu furculita. Se adauga o lingura de maioneza si o lingurita de mustar. Apoi se adauga si bucatele mici de bacon si se omogenizeaza amestecul. Se adauga condimente, sare si piper. Cu acest amestec se umplu jumatatile de ou.

Se prepara sosul: Se toaca marunt castraveciorii murati si cascavalul. Se pun in castron vreo 2-3 linguri de maioneza, peste care se adauga paharul de iaurt bine scurs de zer; se pun in

amestecul de maioneza si iaurt bucatelele de cascaval, albusul tocata si castraveciorii murati. Se potriveste de sare si de piper si se omogenizeaza sosul. In acest sos se cufunda jumatatile de oua umplete. Se orneaza cu o frunza de patrunjel si se da la la rece.

[shashin type="photo" id="11493,11494,11492" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Pozele vechi □



Reteta preluata de la **Happyalex**