

Oua umplute in sos de castraveti



Laura Sava

Oua umplute in sos de castraveti ati mancat vreodata, dragilor?! ☐
Sunt niste oua umplute un pic mai altfel ☐ , scaldate in sos dulce-acrisor, din castraveti murati si maioneza, si cu umplutura delicioasa si consistenta de sunca si cascaval.

0 bunatate!!!

Ingrediente:

- 10 oua fierte
- **maioneza** dintr-un galbenus (crud)
- 300 g iaurt
- 100-150 g **castraveti murati**
- o felie de sunca/bacon
- o felie de cascaval

- mustar (o lingurita)
- sare, piper

Foarte, foarte gustoase!!! Sper sa le incercati si voi cat de curand :))



Laura Sava

Mod de preparare:

Fierbere oua:

Se pun ouale la fiert, in apa rece.

In acest timp, separat, intr-un bol adanc, 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.

Preparare sos:

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 tocat si castraveciorii murati.

Se potriveste de sare si de piper si se omogenizeaza sosul. In acest sos se cufunda jumatatile de oua umplute.

Salata de oua se orneaza cu frunze de patrunjel si se da la la rece.

De fapt, o puteti orna asa cum va place si cu ce aveti la indemana □

Cateva poze, cu ouale umplute, refacute recent (in anul 2012):





Laura Sava



Laura Sava

Iar aici, ca de obicei, va las pozele vechi ☐





Reteta preluata de la **Happyalex**