

Töltött tojás 3 féle ízben

Hozzávalók: 4 személyre

Majonézes tojáskrémalap

10 db főtt tojás
3-6 ek. majonéz
só, bors

Klasszikus tojáskrém

alapkrém +
1 tk mustár (ízlés szerint)
1 tk petrezselyem
1 ek újhagyma (opcionális)
pirospaprika (opcionális)

Tonhalas-olívabogyós tojáskrém

alapkrém +
8-10 db olívabogyó
3 ek tonhal konzerv
3 ek petrezselyem

Bacon- sajt- chili paprikás tojáskrém

alapkrém +
2 szelet bacon
1 ek újhagyma
50 g reszelt sajt
chili (ízlés szerint)
½ tk pirospaprika (ízlés szerint)

1. Elsőként a tojáskrémalapot készítjük el. Ez a krém adja majd mindhárom töltelék alapját. A megpucolt főtt tojásokat vágd félbe és a sárgáját tedd egy keverőtálba.

2. Egy villával törd össze a tojássárgáját és keverd ki 3 ek majonézzel, ízesítsd sóval, borssal. Amennyiben szükséges keverj hozzá még majonézt, amíg a kívánt sűrűséget eléred.
3. Ezt az alapkrémet oszd szét három kisebb keverőtálba. Minden egyes adag más ízesítést kap. Bemutatunk egy **klasszikus**, egy mediterrán **tonhalas-olajbogyós** töltött tojást és tojáskrémeket. Illetve egy angolos **bacon, sajt** és **chili** variációt.
4. A **klasszikus** tojáskrém elkészítéséhez mustárt és petrezselymet kell az alapkrémhez keverni. Ízlés és szokás szerint kiegészítheted hagymával és/vagy pirospaprikával is a receptet.
5. A **mediterrán** tonhalas változat esetében az alap krémhez keverd hozzá a további hozzávalókat és máris kész a tojáskrém.
6. Az **angolos** változatnál ügyelj rá, hogy a szalonnát finomra vágd, ugyanis a kisebb darabok könnyebben elkeverhetőek a krémbe. A szalonnát érdemes lepirítani felhasználás előtt. Nemcsak finomabb lesz, de roppanós textúrát ad a krémnek.
7. Add az alapkrémhez a finomra vágott újhagymát.
8. Add hozzá a reszelt sajtot és a megpirított baconszalonnát. A sajt lehet ízlés szerint bármilyen. Keverd össze alaposan.
9. Majd add hozzá az ugyancsak apróra vágott chilit és szórd meg pirospaprikával (ízlés szerint).
10. Az elkészült tojáskrémekkel töltsd meg a tojásfehérjéket. A töltött tojásokat díszítheted még reszelt sajttal, olívbogyóval, friss petrezselyemmel. A maradék tojáskrém mártogatósna vagy szendvicskrémnek is felhasználható.