

Kaszinótojás zománcmártással

Hozzávalók 12 db kaszinótojáshoz:

A töltött tojáshoz:

100 g majonéz
6 db főtt tojás
25 g vaj (puha)
2 ek tejföl
1 kk mustár
citromlé ízlés szerint
só, bors
petrezselyem

A zománc mártáshoz:

100 ml víz
2 g zselatin
2-3 ek majonéz
1 ek tejföl
½ kk. mustár
néhány csepp citromlé
só, bors

1. A megpucolt keménytojásokat vágd hosszában félbe.
2. A félbevágott tojássárgáját szedd egy keverőtálba, a fehérjét pedig tedd félre töltésig.
3. A tojássárgáját törd össze egy villával és keverd hozzá a tejfölt, a puha vajat, a citromlét és a mustárt, ízesítsd sóval, borssal és ha szereted friss petrezselyemmel. Keverd össze alaposan.
4. A kikevert krémmel töltsd meg a tojásfehérjét és a töltött felével lefelé helyezd egy tálra.
5. A zománcmártás elkészítéséhez forralj fel 1 dl vizet, majd keverd hozzá a zselatinport. Forrald kb. 2 percig és tedd félre hűlni.
6. Egy tálban keverd össze a majonézt és a tejfölt, ízesítsd sóval, borssal, pici mustárral és citromlével, majd add hozzá a még folyékony zselatint és keverd a mártást simára.
7. Majd kanalazz minden egyes tojás tetejére a mártásból.
8. A kaszinótojást tedd a hűtőbe hűlni, hogy a bevonómártás megdermedjen. Ez egy hideg előétel, tálalásig tartsd hidegen.