Úgy a locsoló pasik, mint a locsolókat váró hölgyek szembesülnek húsvét után a megmaradt tengernyi főtt tojás problémájával, amit jellemzően egy egyszerű kaszinótojás, vagy rakott krumpli formájában dolgoznak fel. **Ennél azért szélesebb a gasztro-paletta**, itt van néhány más ötlet is a maradék étvágygerjesztő tálalására.

Kaszinóban másképp

Induljunk ki az alapvető kaszinótojásból, ám variáljuk meg egy kicsit: nem kell mindig tocsognia a majonézben, mint a holland sült krumplinak. Ehhez a recepthez is kell egy kevés, de **közel sem annyi, mint a klasszikus kaszinótojáshoz**
. 12 főtt tojáshoz valamivel több mint egy deci majonéz, egy kávéskanál mustár, őrölt bors és tetszés szerinti, minél változatosabb fűszer passzol.

A tojásokat vágjuk hosszában ketté, szedjük ki a sárgájukat, majd keverjük össze a majonézzel, a mustárral és a borssal. Az így kapott krémet halmozzuk vissza a tojásfehérjékbe, majd díszítsük bármilyen fűszerrel: csak a fantáziánk szab határt, akár minden tojásnak teljesen más

ízt is adhatunk.

Currys tojásmix barna kenyéren

Nem a székely konyhából került ki ez a recept, de **tökéletes lehet reggelire**, vagy egy könnyű uzsonnára. Nyolc nagyobb tojás mellett kb. egy deci majonézre, egy teáskanál curry fűszerkeverékre, egy evőkanál metélőhagymára, négy szelet barna kenyérre, négy salátalevélre, sóra és borsra lesz szükségünk.

Egy edényben keverjük össze a majonézt és a curryt, majd vágjuk nagyobb darabokra a tojásokat, adjuk hozzá a currys majonézhez. Ehhez jöhet a metélőhagyma, kevés só és bors. A barna kenyérszeletekre rakjunk egy-egy salátalevelet, majd, négy egyenlő részre osztva, a tojásos keveréket. Melléje kiválóan passzol a hajszálvékonyra vágott sült krumpli (gyk. chips).

Fűszeres tojásos szendvics

Mivel szendvicset **könnyen lehet készíteni, laktató, és mindenki szereti**, itt van még egy recept. Egy szendvicshez szükségünk lesz két, szeletekre vágott főtt tojásra, egy evőkanál majonézre, egy kávéskanál mustárra, egy evőkanál frissen aprított petrezselyemre, két szelet kenyérre, sóra és borsra.

[illegible] meg a

Nizzai saláta másképpen

A saláta e variánsa is **annyira mediterrán, hogy máris megéheztünk tőle**. És nem is kell túl sok hozzávaló, mindössze két tonhalkonzerv (a leve nélkül), tizenkét salátalevél (lehetőleg akkora, hogy lehessen csésze-alakúra formálni), két, nagy darabokra vágott főtt tojás, három evőkanál reszelt parmezán sajt. Cézár-salátaöntet és frissen őrölt feketebors.

A salátaleveleket helyezzük el úgy, hogy tudjuk őket megtölteni. Morzsoljuk össze a tonhalakat, és osszuk el egyenlően a salátalevelekre. Helyezzük a zúzott tonhalra a tojásdarabokat, szórjuk meg a reszelt parmezánnal, öntsük le salátaöntettel és szórjunk rá egy kis fekete borsot.

Uborkás tonhalas szendvics

Egy halas szendviccsel zárjuk a sort, ami **nem csak egészséges, de nagyon finom is**. Négy személy részére kell hozzá nyolc szelet kenyér, egy tonhalkonzerv (a leve nélkül), két evőkanál apróra vágott csemegeuborka, egy apróra vágott főtt tojás, két evőkanál majonéz, egy evőkanál frissen aprított petrezselyem, só és bors.

Egy tálban keverjük össze a tonhalat, az uborkát és a tojást, majd adjuk hozzá a majonézt és a petrezselymet. Kevés sóval és borssal fűszerezzük, majd a krémmel kenjünk meg négy szelet kenyeret, ezeket borítsuk össze a maradék néggyel, majd vágjuk őket félbe, így sokkal gusztusosabban tálalhatók.

Jó étvágyat!