



Sokáig tartotta magát Székelyföldön is az az alapállás, hogy egy ebéd leves+második kombinációból áll, ez néha kiegészül egy desszerttel, oszt' jónapot. Bár a hétköznapiokon ez most sem egy helytelen hozzáállás, de egy összejövételre, vagy ünnepibb étkezéshez már szinte kötelezően dukál egy kis előétel.

„Étel előtt pálinka”, tartja a székely mondás – nem is akarunk erről senkit lebeszélni, de jó tudni, hogy önmagában az erős ital csak mar, és éhségérzetet kelt. Ami nem biztos, hogy jó, ha egy kicsit csúszásban vagyunk a főétellel, és a vendégek is kicsit korábban jöttek. Ilyen esetekben életmentő lehet egy előétel, hosszabb eseményekkor pedig szintén jó, ha van egy plusz fogás.

Töltött tojás két töltelékkel

A töltött tojás egy klasszikus a magyar gasztronómiában, talán nincs olyan család, ahol ne készítenék el kisebb-nagyobb rendszerességgel. Hogy ne mindig ugyanazt a megszokott ízt érezzük, érdemes kicsit feldobni ezt az egyébként remek és egyszerű fogás.



Hozzávalók az első töltelékhez: 3 db tojás, 10 g vaj, só, mustár, gulyáskrém

Elkészítés: a tojásokat enyhén sós vízben keményre főzzük kb. 10 perc alatt. Mikor megfőttek, hideg vízbe tesszük őket, majd leszedjük a héjukat. Félbevágjuk a tojásokat, a tojássárgákat egy tálba kisedjük.

A tojássárgához adjuk a vajat, sót, borsot. Hozzáadjuk mustárt és a gulyáskrémet, és simára keverjük egy villával. Csillagcsöves habzsákkal visszatöltjük a krémet a félbevágott tojásokba, petrezselyemmel díszítjük.

Hozzávalók a második töltelékhez: 2 db tojássárgája, só, mustár, 2-3 dl Kunsági étolaj, pár csepp citromlé.



Elkészítés: az alapanyagokból majonézt keverünk, a kész majonézhez keverünk 0.5 kg tejfölt, ízlés szerint porcukrot, hogy egy kissé édeskés legyen, fehér borsot, 0.5 dl édes fehér bort és egy kis apróra vágott ecetes uborkát, de ez el is maradhat. A tojásokat ugyanúgy töltjük, mint az első töltelék esetén. Jól behűtve tálaljuk.

Jó tudni: a recept bármilyen háziasszonynak ajánlható, aki le szeretné nyugözni a vendégeit egy előétellel. Különlegessége, hogy hideg szósszal, kétféle töltelékkel készül, csak arra kell figyelni, hogy ne főzzük szét a tojást, de ne is legyen híg.

A legjobb kaja elé is kell valami

2014. május 23. péntek, 12:45



[olvasd el](#) [ide kattintva](#)