Mit kezdjünk a piros tojásokkal?

Nem csak töltött tojás készülhet az ünnepi maradékból

Húsvét után mindig van maradék piros tojás, amit érdemes felhasználni. Lehetőleg ne dobjuk el, ne pazaroljunk, hiszen nagyon finom töltött tojást vagy tojáskrémet készíthetünk belőle. Azonban, ha valami különlegeset szeretnénk kipróbálni, akkor használjuk fel egy hústekercshez, vagy készítsünk sült töltött tojást, ha pedig egy könnyebben és gyorsabban elkészíthető fogásra vágyunk, akkor használjuk fel salátához. (György Ottilia)

Medvehagymás-tojásosborjútekercs

Hozzávalók: 40 dkg borjúcomb, 5 dl zöldségalaplé, olaj, 1 kötés medvehagyma, 5 dkg vaj, 2 evőkanál mustár, 4 tojás, só, bors, 10 dkg húsos szalonna, 10 dkg sajt.

Elkészítése: A húst nagyon vékony, szinte átlátszó szeletekre vágjuk, és egy éjszakára az alaplébe rakjuk pácolódni. Másnap kivesszük a pácléből, kiklopfolhatjuk, sózzuk és borsozzuk. A tojásokat keményre főzzük, majd meghámozzuk, és aprítógépbe tesszük. Hozzáadjuk a medvehagymát felaprítva, a vajat és a mustárt. Megsózzuk és krémesre kavarjuk. A császárszalonnát csíkokra vágjuk, a sajtot lereszeljük. Egy alufóliát kihúzunk kb 40 cm-re, megkenjük a felületét olajjal, és szépen ráhelyezgetjük a hússzeleteket kicsit egymásra téve, tehát kiterítjük őket. A tojáskrémet rákenjük a húsra egyenletesen, majd rászórjuk a szalonnát és a reszelt sajtot. Kicsit kézzel meglapogatjuk. Az egyik végénél fogva, az alufólia segítségével feltekerjük a töltelékes húsunkat, mint a piskótatekercset. Végül fóliába újra betekerjük, két végén megigazítjuk. Előmelegített sütőben másfél órán át közepes hőfokon sütjük.

FOTÓK: GYÖRGY OTTILIA

Zelleres-hagymás tojássaláta

Hozzávalók: 4-5 tojás, 2-3 szár zeller, 1 fej lila hagyma, 2 evőkanál friss torma lereszelve, 1 tojásból majonéz (tojássárga, 1 teáskanál mustár, 1,5 dl olaj, só, citromlé), ½ tejföl, só, bors.

Elkészítése: A tojásokat megfőzzük, mikor kihűltek, megpucoljuk. A tejföllel és a tormával elkeverjük a majonézt, sózzuk és borsozzuk. A lila hagymát apróra vágjuk, a zellert kis darabokra vágjuk. A tojásokat kockára vágjuk. A zöldségeket és a tojást belekeverjük a tormás-tejfölös majonézbe. 1-2 órára hűtőbe tesszük, hogy összeérjenek az ízek.

Sütőben sült töltött tojás

Hozzávalók: 8 keményre megfőzött tojás, 8 szelet füstölt sonka, 1 evőkanál mustár, 1 evőkanál tejföl, só, bors ízlés szerint, 5 dkg reszelt sajt.

Elkészítése: A tojásokat meghámozzuk és kettévágjuk. A sárgáját kiszedjük, villával összetörjük. A sonkát apróra vágjuk, majd hozzáadjuk a tojássárgához, hozzákeverjük a mustárt és a tejfölt, és ízesítjük a fűszerekkel ízlés szerint. Egy kanál segítségével megtöltjük a tojások fehérjét, megszórjuk reszelt sajttal, és előmelegített sütőben rápirítjuk a sajtot.