

## Töltött tojás



**Snack**

Receptforma



**30 Percek**

Elkészítés



**Könnyű**

Nehézség



### Hozzávalók 10 személyre

10 keményre főtt tojás  
Szardínia  
2 TK kapribogyó  
Majonéz  
1 TK tejföl  
Bors  
Só  
2 EK védett stájer tökmagolaj  
Tetszés szerint haldarabok, vagy sült csirke darabok  
Friss fűszerek

### Elkészítés

A lehűlt, keményre főtt tojást a héjával együtt megfelezní és a sárgáját kivenni.  
Szardíniát, húst-vagy csirkehús darabokat és a kapribogyót finomra vágni.  
Mindent a szétnyomott tojás sárgájával, majonézzel, tejföllel és tökmagolajjal elegyíteni, sóval és borssal ízesíteni.  
Egy adagolózsákkal a masszát az üregezett tojásokba nyomni és friss fűszerekkel garnírozni.

Tipp: dekorációként, ehető virágok is alkalmazhatók.

**Szerző megjelölésével: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**