

ביצים ממולאות



רכיבים

- ביצה קשות מקולפות
- כפיות חרדל
- כפיות מיונז
- 1/2 2/1 זר פטרוזיליה קצוצה
- 1/2 2/1 זר שמיר קצוץ
- זיתים
- מלפפון חמוץ
- עלים חסה
- עגבנייה

הכנה

1. חוצים את הביצים ל-2 ומוציאים את החלמון (הצהוב).
2. מרסקים עם מזלג את החלמונים ומערבבים עם החרדל, המיונז, השמיר והפטרוזיליה.
3. לוקחים תבנית או מגש יפה ומרפדים בעלי החסה.
4. לוקחים את חצאי הביצים וממלאים בתערובת החלמונים.
5. מסדרים יפה בתבנית מעל החסה.
6. מעל כל ביצה שמים חצי זית ופרוסת מלפפון חמוץ.
7. מפזרים סביב הביצים את עגבניות השרי.

25 דקות

4 servings 4