

Punjena jaja Kasino



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 200 g putera
- 10 kuvanih žumanaca
- 100 g ringlica
- 1 dl soka od limuna
- 20 g senfa
- 10 g soli
- 50 g španske paprike
- 20 g trifli
- 1 veza francuskog peršuna
- 50 g praziluka
- 1 dl temiranog aspika
- 500 g francuske salate
- 2 dl majoneza
- 50 g maslina
- 1 veza dresiranih rotkvica
- 100 g krastavca

Priprema

Odabrati sveža jaja, oprati ih toplom vodom, staviti u odgovarajuću posudu, posoliti i staviti u hladnu vodu. Jaja kuvati 10-15min.

Kuvana jaja ocediti, oljustiti, iseci preko pola, izvaditi žumanca, dresirati-oblikovati i zaseci krajeve-vrhove belanca.

Žumanca propasirati. Ringlice sitno iseci. Limun oprati, ocediti i procediti sok. Puter autorebovati (umutiti). Ostale namirnice takoe pripremiti za prilog.

U odgovarajucu posudu staviti puter, propasirana zumanca i ringlice, posoliti ih, zaciniti i povezati sa senfom i limunovim sokom. Pripremljen fil staviti u dreser kesu s reckastom sterelom i puniti udubljenje belanca.

Punjena jaja ukrasiti dekorativnim elementima od trifli, španskih paprika, praziluka, krastavca, rotkvicama i buketicima francuskog peršuna.

Punjena i ukrašena jaja ohladiti, a potom semizirati tempiranim aspikom. Jaja cuvati u frižideru do serviranja. Može da se servira posebno u jednu ciniju za jednu osobu ili u više cinija za više osoba. Serviraju se na tanjiru, u kristalnoj ciniji, na srebrnom ovalu...