

Receptes laša, avokado un ķilavu pildījumam

Liieldienas ir kārtīgi nosvinētas, bet visas olas vēl nav apēstas? Pagatavo gardus pildījumus vārītajām olām un tu iegūsi pavisam jaunu un svaigu garšu.

Pildītas olas ar ķilavām

Sastāvdaļas:

- vārītas olas
- majonēze
- ķilavas
- garšvielas
- zaļumi

Gatavošana:

Novārītās olas nolobi, pārgriez uz pusēm un izņem dzeltenumu. Olas dzeltenumu saspaidi ar dakšiņu, pievieno baziliku (sasmalcinātu), piparus un majonēzi. Visu samaisi viendabīgā masā. Ar konditorejas uzgali šo masu pildi olu vidiņos (pārgriezto olu pusītēs). Pāri pārlic ķilaviņas, tās dekorē ar zaļumiem.

Pildītas olas ar lasi

Sastāvdaļas:

- vārītas olas
- auksti kūpināts lasis
- pipariņi
- majonēze
- zaļumi

Gatavošana:

Novārītās olas nolobi, pārgriez uz pusēm, izņem dzeltenumus. Olu dzeltenumiem pievieno smalki sagrieztu lasi, piparus un majonēzi. Visu samaisi viendabīgā masā un pilda olu baltumu pusītēs. Dekorē ar lasi un zaļumiem.

Pildītas olas ar avokado

Sastāvdaļas:

- vārītas olas
- 1 gatavs (mīksts) avokado
- 2 ēd.k. svaigā siera
- citronu sula
- pipari

Gatavošana:

Novārītās olas nolobi, pārgriez uz pusēm un izņem dzeltenumus. Nomizo avokado un samīci to ar dakšiņu, pievieno olu dzeltenumus, piparus, svaigo sieru, nedaudz iespied citrona sulu. Gatavo masu ar konditorejas uzgali pildi olu pusītēs. Dekorē ar zaļumiem un citroniem.