Smocze faszerowane jajka

6 porcji

2 godziny 15 minut

Składniki

- 420 ml wody, dodatkowa ilość do zabarwienia jajek
- 6 dużych jajek
- 3 - 6 kropli barwnika spożywczego
- Nadzienie
- 210 g dojrzałych awokado, obranych, pozbawionych pestek, przepołowionych
- 60 g majonezu
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżeczka sosu Worcestershire
- czarne ziarna sezamu, do dekoracji

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Wlej 420 ml wody do kielicha do gotowania.
3. Włóż koszyczek, umieść w nim jajka.
4. Ugotuj.
5. Wyjmij koszyczek za pomocą szpatułki, umieść jajka pod zimną wodą, aby zatrzymać proces gotowania i odstaw na bok. Wylej wodę z kielicha do gotowania.

6 W dużej misce połącz wodę z barwnikiem spożywczym i odstaw na bok.

7 Za pomocą łyżki delikatnie postukaj kilka razy w skorupki jajek ugotowanych na twardo, aby powstały pęknięcia, ale skorupki pozostały nienaruszone.

8 Nie zdejmując skorupek, włóż pęknięte jajka do zabarwionej wody i odstaw do lodówki na co najmniej 2 godziny, a nawet na całą noc.

9 Wyjmij jajka z lodówki, ostrożnie obierz i przekrój wzdłuż na pół. Delikatnie wyjmij ugotowane żółtka i odstaw na bok. Umieść białka jaj na półmisku do serwowania.

10 Do kielicha do gotowania włóż ugotowane żółtka, awokado, majonez, musztardę, Worcestershire, sok z cytryny, sól i pieprz.

11 Zmiksuj.

12 Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.

13 Zmiksuj.

14 Za pomocą rękawa cukierniczego lub łyżki równomiernie rozprowadzić masę żółtkową na ugotowanych białkach, posyp ziarnami czarnego sezamu.

15 Gotowe do podania! Smacznego!