Įdaryti kiaušiniai su avokado kremu ir traškia prieskonių plutele

Ingredientai

- 4 Kietai virtų kiaušinių
- 1 Avokado
- 3 Šaukštai Majonezo
- 1 Žiupsnelis Pipirų
- 2 Marinuotų agurkėlių
- 1 Žiupsnelis Druskos
- 2 Žiupsneliai Pipirų
- 20 g Maggi Air Fryer Crispy Cheese
- 70 g Šalto rūkymo kumpio
- 2 Ridikėlių

Instrukcija

1. Kiaušinius perpjaukite per pusę. Išimkite trynius ir sudėkite į dubenį. Kad įdaro tilptų daugiau, peiliu atsargiai nupjaukite šiek tiek baltymo iš vidinės pusės.

2. Avokado minkštimą išskobkite, sudėkite į dubenį. Įmaišykite majonezą, pagardinkite apelsininių pipirų mišiniu ir masę sutrinkite trintuvu.

3. Marinuotus agurkus supjaustykite smulkiais kubeliais ir įmaišykite į masę. Įberkite druskos ir žiupsnelį keturių pipirų mišinio. Masę sudėkite į konditerinį maišelį ir išspauskite į kiaušinių puseles. Viršų apibarstykite MAGGI prieskonių mišiniu AIR FRYER CHEESY CRISPY CHICKEN.

4. Šaltai rūkyto kumpio griežinėlius apkepinkite, kol gražiai apskrus. Žirklėmis smulkiai sukarpykite ir užberkite ant kiaušinių. Ridikėlius supjaustykite griežinėliais, uždėkite ant kiaušinių ir pagardinkite maltais pipirais.

24 Minutės

2

Angliavandeniai	18.84 g
Energija	531.46 kcal
Riebalai	40.45 g
Baltymai	26.16 g