



## 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.



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



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



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



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.



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



Zmiksuj.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.



Zmiksuj.



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



Gotowe do podania! Smacznego!