

ELKÉSZÍTÉS:

A tojásokat lobogó vízbe tesszük és keményre főzzük. Ezután hideg víz alá tartjuk az edényt és hagyjuk, hogy a tojások is kihűljenek.

Lehántjuk a héjukat és a tojásszeletelővel egyszer, kétszer, háromszor felvágjuk. Közben mindig fordítunk rajta, így apró kockákra fog széthullani az egész.

Ezt még ötször megismételjük. Az apróra vágott kemény tojást tálba tesszük, majd hozzáadjuk az apróra vágott hagymát, sózzuk, borsozzuk, mustárt és zsírt adunk hozzá, jól elkeverjük. Pirítóssal fogyaszthatjuk.

Jó étvágyat kívánunk!

HOZZÁVALÓK:

- 6 tojás
- 8 dkg libazsír
- 1 nagyobb vöröshagyma
- só
- frissen őrölt fekete bors
- 1-2 teás kanál mustár

