

# Oua elvetiene

## Ingrediente

6 oua fierte tari  
1 galbenus crud  
2 linguri de smantana  
1 lingura de unt  
piper macinat  
sare  
1 felie de franzela  
100 g parmezan  
100 g cascaval  
2 linguri de pesmet

## Preparare

*Se fierb ouale in apa cu sare zece minute, dupa care se tin cateva minute in apa rece. Se curata de coaja, se taie in doua pe lung, se separa galbenusurile, iar albusurile se pun pe un platou. Galbenusurile se zdrobesc bine cu o furculita, se amesteca apoi miezul de la o felie de franzela inmuat in lapte dulce, cu 100 g parmezan ras si cu galbenusul crud. Amestecul se sareaza si se pipereaza dupa gust, se omogenizeaza si se umplu albusurile cu el. Se unge o forma cu unt, se presara cu pesmet si se pun albusurile departate unele de altele. Se acopera cu cascaval dat pe razatoare si se introduce forma in cuptorul cald pana cand ouale se rumenesc usor. Se scot, se pun pe un platou ornat cu frunze de salata verde si jumatati de rosii sau de gogosar crud, se servesc imediat.*