

Oua genoveze

Ingrediente

6 oua fierte tari

1 lingura de patrunjel verde tocat

sare

piper macinat

2 albusuri crude

1 lingurita de unt

3 linguri de pesmet

Preparare

Se decojesc ouale fierte si se taie in doua pe lung. Galbenusurile se pun intr-o farfurie adanca, se sfarama bine, se amesteca incet cu verdeata tocata, se sareaza amestecul, se pipereaza dupa gust, apoi se leaga cu o lingurita de unt. Se umplu albusurile, se lipesc doua cate doua, se aseaza intr-o forma unsa, se acopera cu albus batut spuma si amestecat cu pesmet, apoi se introduce forma in cuptorul cald. Cand ouale s-au rumenit, se scot cu atentie, se pun pe un platou ornat cu frunze de salata verde sau cu frunze de andive, si se servesc imediat.