Яйца по еврейски

(Рецепт жены моего брата Бабаханян Наринэ Амликовны)

Состав:

10 шт яиц

200 гр сливочного масла

1 шт лука (маленького)

1 ст. л тархуна сухого (эстрагон)

1 ч. л соли

Перец по вкусу

Способ приготовления.

Яйца залить холодной водой так, чтобы покрыть их с гаком. Поставить варить. Как только закипят, засечь время и варить не менее 10-15 минут. Теперь вы уверены, что яйца сварены вкрутую. Необходимо, слить горячую воду и подержать их под проточной водой, пока они не остынут.Аккуратно снять скорлупу, постараться не ранить белковую поверхность. После чего, надо поделить яйца пополам вдоль маленького диаметра. Можно это сделать, зигзагообразно как корону. Просто ради красоты.Отрезать им макушки, чтобы перевернув их можно было- бы поставить. Затем  вынуть желтки и перемешать их вместе с маслом отрезанными белковыми шапочками в блендере. Посолить, поперчить, насыпать сушенный тархун (эстрагон). Если Вам не нравится присутствие лука в этом паштете, не кладите его в него. Но если вы не против лука, то натрите его на мелкой терке и добавьте к нашему паштету. После чего, с помощью чайной ложки аккуратно начините половинки яичных белков так, будто вы восстанавливаете целостность желтка. Все. Дно тарелки выкладываете тархуном (эстрагоном) и на него сажаете яйца по еврейски. Очень вкусная закуска. Попробуйте. В результате из 10 шт яиц, мы получаем 20 шт яиц по еврейски.