



רכיבים:

4 ביצים קשות, קלופות

½ כפית חרדל (חלק, ללא גרגירים)

½ כף מיונז

¼ כפית פלפל שחור

מעט שמיר טרי

מעט זיתים שחורים/רוקים, פרוסים

אופן ההכנה:

1. חותכים את הביצים לחצאים ומוצאים את החלמון, כך שתיווצר מעין סירה. מניחים את החלמונים בקערה נפרדת.

2. מוסיפים לקערה את המיונז, החרדל והפלפל ומועכים עד לקבלת ממרח אחיד וחלק.

3. מכניסים את התערובת לשק זילוף ומזליפים מהתערובת לחצאי הביצים.

4. מעטרים מעל מעלי השמיר ומפרוסות הזיתים.