

## Περισσεύματα αυγών

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 16/03/2009 14:10

---

<http://i40.tinypic.com/2v2ur0j.jpg>

Αυγά βρασμένα που έχουν περισσέψει μπορεί να γίνουν αυγοσαλάτα, λιώνοντάς τα με το πιρούνι και ανακατεύοντας μαγιονέζα, κρεμμυδάκι, καλαμπόκι, κάπαρη, αλατοπίπερο. Τρώγεται σκέτη ή παρεούλα με πράσινη σαλάτα...

Επίσης μπορούν να γεμιστούν και μικρές κόκκινες σφικτές ντοματούλες με τη γέμιση αυτή.....

Ακόμα και σε φέτες φρυγανισμένου ψωμιού μπαίνει η αυγοσαλάτα και γίνεται ωραία καναπεδάκια.....

=====

## Απ:Περισσεύματα αυγών

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 09/04/2009 23:00

---

Περίσσεψαν πασχαλινά αυγά;

<http://i44.tinypic.com/21juluw.jpg>

Μπορούμε να κάνουμε ρολό κιμά με αυγά

1 κιλό κιμά μοσχαρίσιο ή μισό μισό  
1 κρεμμύδι τριμμένο  
2 αυγά για το ζύμωμα  
αρκετό μαϊντανό  
αλάτι, πιπέρι  
5-6 αυγά βραστά σφικτά

Ζυμώνουμε καλά όλα τα υλικά πλην των σφικτών αυγών.

Ανοίγουμε τον κιμά σε ταψί σε παραλληλόγραμμο σχήμα και βάζουμε κατα μήκος της μακριάς πλευράς τα βρασμένα αυγά το ένα κοντά στο άλλο. Κλείνουμε τον κιμά τυλίγοντας μέσα τα αυγά και σχηματίζοντας ρολό. Ψήνουμε στο φούρνο βάζοντας και πατατούλες τριγύρω αν θέλουμε στους 180ο για 1,5 ώρα.

Σερβίρουμε κόβοντας φέτες απο το ρολό μαζί με πατατούλες.

ή Μπορούμε να κάνουμε και ατομικά ρολά, χρησιμοποιώντας ένα κομμάτι κιμά που με αυτό θα θωρακίσουμε τριγύρω το κάθε ένα αυγό μας(θα γίνει στο σχήμα σαν μπαλίτσα του τένις). Μπορούμε αν θέλουμε μεταξύ του κιμά και του αυγού να βάλουμε ένα λεπτό στρώμα σωταρισμένου σπανακιού έχει υπέροχο σχέδιο. Θα το ψήσουμε κανονικά στο φούρνο λιγότερη ώρα από το ρολό. Κατά το σερβίρισμα χωρίζουμε στη μέση το κάθε ατομικό ρολό και το σερβίρουμε με πατατούλες με δεντρολίβανο

=====

## **Απ:Περισσεύματα αυγών**

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 10/04/2009 10:36

---

Με τα περισσεύματα επίσης των πασχαλινών αυγών μπορούμε να φτιάξουμε

<http://i42.tinypic.com/2bnytz.jpg>

Ρώσικη σαλάτα

Βράζω 1 πατάτα, 1 καρότο, μισή κούπα αρακά και τα κόβω κυβάκια.

Ανακατεύω σε μπωλ τα βρασμένα λαχανικά, και από 2 κουταλιές κάπαρη ,αγγουράκι τουρσί, πιπεριά κόκκινη από βάζο σε κυβάκια. Προσθέτω 3 σφικτά αυγά ψιλοκομμένα, αλάτι, πιπέρι και ανακατεύω ελαφρά. Τέλος ανακατεύω και 1 κουταλιά χυμό λεμονιού μαζί με 1 κούπα μαγιονέζα και αφήνω στο ψυγείο να δέσουν οι γεύσεις.

=====

## **Απ:Περισσεύματα αυγών**

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 14/04/2009 02:40

---

Ενας άλλος τρόπος είναι να χωρίσουμε τα αυγά κατά μήκος στα 2 , να αφαιρέσουμε τους κρόκους και να τους ανακατέψουμε με μαγιονέζα, μουστάρδα, αλάτι, πιπέρι, χορσράντις και λίγη κάπαρη και προαιρετικά με ό,τι άλλο θέλετε.

Επίσης με μαγιονέζα, κάπαρη, μουστάρδα και διάφορα βραστά λαχανικά όπως καρότα, πατατούλες καθώς και ψιλοκομμένο αγγουράκι τουρσί. Πηγαίνει και σολομός καπνιστός ή και πέστροφα.

Μετά γεμίζουμε ξανά τα αυγά με το μείγμα του κρόκου και τα στολίζουμε με κάπαρη, με πίκλες, με κόκκινες ψητές πιπεριές, με παντζάρι ή ό,τι άλλο θέλουμε και έχουμε ένα ωραίο μεζεδάκι.

=====

## **Απ:Περισσεύματα αυγών**

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 06/04/2010 10:12

---

Αυγά γεμιστά και πικάντικα

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/stories/rapidrecipe/th/1252-avgagemista1.jpg>

=====

## **Απ:Περισσεύματα αυγών**

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 18/04/2012 16:27

---

Αυγά μανιταράκια

<http://up.picr.de/10196505yl.jpg>

Αυγά βραστά,  
ντομάτα που θα την κόψουμε σε στρογγυλά κομμάτια γύρω γύρω,  
οδοντογλυφίδες για να στερεώσουμε τις ντομάτες,  
μαγιονέζα ή φιλαδέλφεια για τη διακόσμηση.

Κόβουμε λίγο τα αυγά από κάτω για να στερεώνονται στην πιατέλα μας.

<http://up.picr.de/10196507qd.jpg>

Κόβουμε φέτες στρογγυλές από το εξωτερικό της ντομάτας, περνάμε στο κέντρο της ντομάτας και του αυγού μια οδοντογλυφίδα για να στερεώσουμε την ντομάτα.

<http://up.picr.de/10196506cd.jpg>

Με ένα κορνέ με πολύ ψιλή μύτη ή ακόμα και με κουταλάκι βάζουμε κουκίδες από μαγιονέζα ή τυρί φιλαδέλφεια πάνω στα "καπελάκια" ντομάτας.

Αν θέλουμε μπορούμε να γεμίσουμε τα αυγά μας με μείγμα από τους κρόκους, που αφαιρούμε προσεχτικά λιωμένους με πιρουни, μαγιονέζα και μουστάρδα.  
Βάζουμε ψιλοκομμένο μαρουλάκι και τριμμένο καρότο σε πιατέλα, απάνω τα μανιταράκια μας και σερβίρουμε!!!

<http://up.picr.de/10196522zk.jpg>

=====

### Απ:Περισσεύματα αυγών

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 18/04/2012 16:33

---

Σίγουρα θα έχουμε πολλά αυγά που δεν ξέρουμε τι να τα φτιάξουμε, ένας τρόπος αρκετά νόστιμος να φαγωθούν είναι κι αυτός.

Αυγά ογκρατέν

<http://up.picr.de/10196581vu.jpg>

8 αυγά βραστά σφιχτά,  
200 γρ. γραβιέρα τριμμένη,  
αλατοπίπερο,  
2 φλ μπεσαμέλ μέτρια, όχι πηχτή!

Μπεσαμέλ:

60 γρ. βούτυρο ή βιτάμ,  
60 γρ. αλεύρι ή κόρν φλάουερ,  
μοσχοκάρυδο, αλατοπίπερο,  
3 κ.σ. μαϊντανό ψιλοκομμένο,

1 λίτρο γάλα.

Καθαρίζουμε τα αυγά, τα κόβουμε κάθετα σε τρεις φέτες και τα στρώνουμε σε λαδωμένο ταψάκι, τα αλατοπιπερώνουμε.

<http://up.picr.de/10196578dq.jpg>

Ετοιμάζουμε την μπεσαμέλ βάζοντας το βούτυρο σε κατσαρόλα να λιώσει, προσθέτουμε το αλεύρι και αλατοπίπερο, ανακατεύουμε συνεχώς ριχνοντας το γάλα σιγά σιγά μέχρι να πήξει. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και ριχνουμε τον μαϊντανό και μοσχοκάρυδο, ανακατεύουμε καλά και ριχνουμε πάνω στα αυγά.

<http://up.picr.de/10196579ad.jpg>

Πασπαλίζουμε με το τριμμένο τυρί και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο 180β. για 45 λεπτά περίπου να ροδίσει η επιφάνεια.

<http://up.picr.de/10196580wn.jpg>

Επίσης μπορούμε να τα φτιάξουμε μαζί με αγκινάρες!

Βράζουμε 8 πάτους αγκινάρας, τις στραγγίζουμε, τις βάζουμε σε λαδωμένο ταψί, βάζουμε σε κάθε μία από μισό αυγό και περιχύνουμε με την μπεσαμέλ και το τυρί.

<http://up.picr.de/10196582wd.jpg>

=====