



## Αυγά με κρούστα από ξηρούς καρπούς



Πρωινό , Ορεκτικά , Ξηροί καρποί , Αυγά , Θραψαθήρι , Μαλβαζία



10



3 μερίδες

## Συστατικά

12 φρέσκα αυγά

40 γρ. Αμύγδαλα με αλάτι

40 γρ. Φιστίκια αιγίνης

Πιπέρι

## Εκτέλεση

1. Παίρνουμε ένα κατσαρολάκι και βάζουμε νερό ώσπου να σκεπάζουν τα αυγά.
2. Στην συνέχεια το βάζουμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και μόλις πάρει βράση προσθέτουμε τα αυγά.
3. Χρονομετράμε 6' για να έχουμε ένα επιθυμητό αποτέλεσμα.
4. Στην συνέχεια τα καθαρίζουμε κάτω από κρύο νερό για να διευκολύνουμε την απομάκρυνση του κέλυφος τους.
5. Έπειτα έχουμε χτυπήσει σ' ένα μιξεράκι τους ξηρούς καρπούς και τα βουτάμε όπως είναι ελαφρώς βρεγμένα μέσα στο μίγμα.
6. Τέλος, σερβίρουμε και γαρνίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.