

**רכיבים:**

2 כפיות שמן

2 כפיות אבקת קארי

כוס מיץ עגבניות

1 כוס מיונית

12 עלי חסה מנוקים

6 ביצים קשות

12 עלי פטרוזיליה

**אופן ההכנה:**

1. מחממים את השמן בסיר קטן, מוסיפים את אבקת הקארי ומבשלים על אש נמוכה תוך בחישה כ-2 דקות.

2. מוסיפים את מיץ העגבניות ומבשלים על אש בינונית כ-5 דקות או עד שנשארת רק מחצית מנפח המיץ, מניחים להתקרר.

3. מערבבים את תערובת מיץ העגבניות עם המיונית, טועמים כדי לתקן את התיבול ומוסיפים עוד אבקת קארי אם יש צורך. (את הרוטב אפשר להכין יום מראש ולשמור בכלי סגור במקרר).

4. עורכים את עלי החסה על מגש, חוצים את הביצים לאורך ושמים אותן במרכז המגש כשהצד החתוך כלפי מטה והחלק הצר של הביצה פונה למרכז.

בעזרת כף מכסים כל ביצה בשכבת רוטב קארי. מניחים עלי פטרוזיליה על כל אחת. טופחים עם המגש קלות על השולחן על מנת ששכבת המיונית תהיה יותר אחידה ודקה, מגישים את שאר הרוטב בכלי נפרד.