

Ďábelská vejce



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

854 kalorií , **3 g** cukrů , **63 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/dabelska-vejce>

Příprava

Vejce uvaříme na tvrdo a oloupeme. 8 vajec rozdělíme na půlky a vydloubneme žloutky. Zbývající vejce rozšleháme se žloutky, rozetřeným česnekem, máslem, hořčicí a rajčatovým protlakem. Přidáme chilli koření, pepř a sůl dle chuti. Takto připravenou pastu vkládáme do důlků vajec. Posypeme mletou paprikou, kari kořením a ozdobíme nakrájenými olivami. Podáváme s tatarskou omáčkou a opečeným chlebem.

Ingredience

- ✓ 9 vajcí
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ pepř
- ✓ sůl
- ✓ 1 lžička mleté papriky
- ✓ 1 lžička chilli koření
- ✓ olivy bez pecek na ozdobu
- ✓ tatarská omáčka při podávání
- ✓ 1 lžička rajčatového protlaku
- ✓ 1 lžička plnotučné hořčice
- ✓ 1 lžička másla
- ✓ 1 lžička kari koření

Kategorie

Silvestr, Slovenská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Návštěva, Párty občerstvení