

Pikantní vejíčka s hořčicí

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

617 kalorií , 1 g cukrů , 49 g tuků , 40 g bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-vejicka-s-horcici>

Příprava

Nastrouháme sýr, hořčičná semínka rozdrtíme v hmoždíři a bazalku nasekáme najemno. Troubu rozpálíme na 220°C. Čtyři varné formičky vymažeme máslem a vysypeme sýrem. Smetanu promícháme se sekanou bazalkou, drcenými hořčičnými semínky, solí, česnekovým pepřem a třemi čtvrtinami zbylého sýra a směs rozdělíme do formiček. Vejce rozklepeme do formiček, posypeme zbytkem sýra a vložíme do horní části trouby. Pečeme 12-15 minut, až povrch lehce zezlátne, ale žloutek je ještě tekutý. Podáváme horké z trouby s čerstvou bagetou nebo celozrným pečivem.

Tip k receptu

Do formiček můžeme nasypat také trochu na proužky nakrájené šunky.

Ingredience

- 60 g Eidamu
- 1 lžíce hořčičných semínek
- 2 snítky bazalky
- 1 lžíce másla
- 150 g smetany
- špetka soli
- špetka pepře (česnekového)
- 4 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Rodina, Předkrm