

Srbská vejce



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 2

625 kalorií , **10 g** cukrů , **37 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: Evík

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

Příprava

Rajčata spaříme ve vroucí vodě a oloupeme je. Na pánvi rozpálíme olej a osmahneme na něm strouhanku. Rajčata propasírujeme přes cedník a přidáme do pánve ke strouhance. Chvilí dusíme a když směs zhoustne přidáme rozkvedlaná vejce a nasekanou petrželovou nať. Opepříme, osolíme a zakápneme citronovou šťávou. Dobře promícháme a necháme vejce ztuhnout.



Tip k receptu

Čerstvé pečivo je nejlepší příloha.



Ingredience

- ✓ 4 vejce
- ✓ 300 g rajčat
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 2 lžíce strouhanky
- ✓ 1 lžíce citronové šťávy
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 1 lžička petrželové natě

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Svačinka, Svačinka