

# Vajíčková tlačěnka



Obtížnost: 

Čas přípravy: 5h 20min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 5h 20min , Porce: 8

2177 kalorií , 9 g cukrů , 222 g tuků , 39 g bílkovin

Autor: lencac

Odkaz: <https://srecepty.cz/vajickova-tlacenka>

## Příprava

Sterilovanou zeleninu scedíme do mísy - nálev nevytliváme! Vejce, maso, cibuli i papriky nakrájím na kostičky a přidáme k zelenině. Přidáme majonézu a vše pořádně promícháme. K nálevu ze sterilované zeleniny přidáme vodu a dle návodu připravím želatinu, do které navíc vmícháme v troše vody rozpuštěný masox. Po částečném zchladnutí želatinu promícháme s připravenou směsí. Formu (vejce, srdce nebo srnčí hřbet) vyložíme potravinářskou folií a nalijeme promíchanou směs. Opatrně setřeseeme, aby si tzv. sedla a uhladíme stěrkou. Tlačěnku je třeba nechat minimálně pár hodin v lednici.

## Ingredience

- ✓ 1 sklenku sterilované zeleniny
- ✓ 6 uvařených vajec natvrdo
- ✓ 150 g uzeného masa
- ✓ 1 cibuli
- ✓ 1 červenou papriku
- ✓ 1 žlutou papriku
- ✓ 1 masox
- ✓ 250 g majonézy
- ✓ 1 želatinu na tlačěnku

## Kategorie

Velikonoce, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Předkrm