

# Vejsce pana krále



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 35min , Porce: 6

959 kalorií , 3 g cukrů , 70 g tuků , 73 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/vejce-pana-krale>

## Příprava

Vejsce zalijeme vodou, přivedeme k varu a vaříme 15 minut na tvrdo. Poté vejce prudce zchladíme a necháme vychladnout. Vejce oloupeme a podélně rozkrojíme na půlky. Na každou půlku vejce nastříkáme tuňákovou pastu a doprostřed dáme 1/2 lžičky kaviáru. Na 12 půlek dáme černý kaviár a na zbylých 12 půlek červený kaviár. Nakonec dozdobíme libečkem.



## Ingredience

- ✓ 12 vajec
- ✓ 1-2 tuňákové pasty
- ✓ 1 balení černého kaviáru
- ✓ 1 balení červeného kaviáru
- ✓ trošku libečku na ozdobu

## Kategorie

Silvestr, Norská, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Labužník, Předkrm