

Vejce plněná hermelínovou pěnou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

1027 kalorií , **1 g** cukrů , **79 g** tuků , **64 g** bílkovin

Autor: marcelinak

Odkaz: <https://srecepty.cz/vejce-plnena-hermelinovou-penou>

Příprava

Vejce uvaříme natvrdo, necháme vychladnout, oloupeme a podélně rozkrojíme na dvě poloviny. Z hermelínu odkrojíme kůrčičku. Vnitřek dáme do mixéru, zalijeme vodkou, smetanou, ochutíme mletou paprikou a pepřem. Vše rozmixujeme na hladkou hmotu. Hermelínovou náplň rozdělíme na půlky vajec a ozdobíme na nudličky nakrájenou pažitkou. Pikantní vejce plněná hermelínovou pěnou podáváme ozdobená listy salátu či jinou zeleninou.

Ingredience

- 4 vejce
- 1 paprika (kapie)
- 20 ml vodky
- 200 g Hermelínu
- 60 ml smetany
- 1/2 lžíce mleté papriky
- pepř
- pažitka na ozdobu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Návštěva, Předkrm