

# Vejce plněná ředkvičkovou pomazánkou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 25min , Porce: 4

**1242** kalorií , **3 g** cukrů , **101 g** tuků , **65 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/vejce-plnena-redkvickovou-pomazankou>

## Příprava

Vejce uvaříme natvrdo a necháme vychladnout. Oloupeme je a podélně je rozpůlíme. Vyjmeme žloutky a utřeme je s lučinou, nejmenno nakrájenými ředkvičkami a jarní cibulkou, nasekanou pažitkou a petrželkou a utřeným česnekem. Podle chuti osolíme a opeříme. Lučinovou směs pomocí cukrářského sáčku naaranžujeme do bílků. Podáváme s čerstvou bagetkou posypané pažitkou.



### Tip k receptu

Hodí se zejména v období jara, kdy jsou všechny suroviny snadno dostupné.

## Ingredience

- ✓ 8 ks vejce
- ✓ 1 svazek ředkviček
- ✓ 4 ks jarní cibulky
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 200 g Lučiny
- ✓ 1-2 lžičky pažitky
- ✓ 1-2 lžičky petrželové nať
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře

## Kategorie

Velikonoce, Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Vegetariánská, Finančně nenáročná, Labužník, Vegetarián, Předkrm

