

Vejce plněná rybí pomazánkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

909 kalorií , 3 g cukrů , 70 g tuků , 61 g bílkovin

Autor: Milena

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

Příprava

Vejsce zalijeme vodou, přivedeme k varu a vaříme 15 minut na tvrdo. Mezitím si z cibulí, sardelek (ančoviček), hořčice, másla, pepře a soli připravíme rybí pomazánku (viz související recepty). Uvařená vejce prudce zchladíme a necháme vychladnout. Vejce oloupeme a podélně rozkrojíme na půlky. Vydlabeme žloutky, které důkladně přimícháme k rybí pomazánce. Vzniklé důlky v bílcích vyplníme pomazánkou a dozdobíme kuličkami pepře.

Ingredience

- ✓ 10 vajec
- ✓ 20 kuliček pepře
- ✓ 2 menší cibule
- ✓ 2 konzervy sardelek (ančoviček) v oleji
- ✓ 1 lžice polotučné hořčice
- ✓ 1 lžice másla
- ✓ pepř
- ✓ sůl

Kategorie

Velikonoce, Anglosaská, Bezlepková, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Klasika, Vegetarián, Párty občerstvení

