

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

Vejce 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 bílích 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

