

Vejce s rajčatovou pěnou



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

690 kalorií , **1 g** cukrů , **56 g** tuků , **24 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/vejce-s-rajcatovou-penou>

Příprava

Rajčata omyjeme, nakrájíme na půlky a dáme do mixéru rozmixovat. Rozmixovaná rajčata nalijeme do hrnce. Do rozmixovaných rajčat přidáme žloutky, máslo, moučkový cukr, osolíme a na prudkém ohni šleháme z této hmoty sníh. Vejce si uvaříme natvrdo, oloupeme je, dáme na talíř a polijeme připravenou rajskou pěnou. Při podávání zdobíme zelenou petrželkou, podáváme s pečivem.

Ingredience

- ✓ 4 ks rajčat
- ✓ 4 ks žloutků
- ✓ 20 g moučkového cukru
- ✓ 4 ks vajec
- ✓ 40 g másla
- ✓ 1 lžička petrželky
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Labužník, Předkrm