

Vejde s tuňákovou pěnou



Obtížnost:     

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

632 kalorií , 2 g cukrů , 46 g tuků , 47 g bílkovin

Autor: Evík

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

Příprava

Nejprve si uvaříme vejce natvrdo a necháme je vychladnout. Oloupeme vejce a rozkrojíme je podélně na poloviny, bílky lehce osolíme a dole seřízneme. Žloutky vyjmeme a utřeme s tuňákem a trochou oleje z konzervy. Přidáme majonézu, pepř, trochu citronové šťávy a vyšleháme jemnou pěnu. Nastříkáme jí do připravených bílků a ozdobíme kouskem rajčátka a petrželkou.

Ingredience

- ✓ 4 vejce
- ✓ 100 g tuňáka v oleji
- ✓ 2 lžíce majonézy
- ✓ 1 lžička citronové šťávy
- ✓ špetka mletého pepře
- ✓ 2 rajčata
- ✓ 1 lžíce petrželové natě

Kategorie

Narozeniny, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Ryby a dary moře, Párty občerstvení

