

Vejce se žloutkovou pěnou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 25min , Porce: 2

2765 kalorií , 8 g cukrů , 293 g tuků , 36 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/vejce-se-zloutkovou-penou>

Příprava

Nejdříve uvaříme vejce natvrdo a necháme je vychladnout. Uvařená vejce oloupeme a podélně rozkrojíme a vyjmeme žloutky. Ke žloutkům přidáme hořčici, změkklé máslo, majonézu, sůl, pepř a našleháme v pěnu. Vzniklou pěnou naplníme půlky bílků a ozdobíme je petrželkou.

Ingredience

- ✓ 4 vejce
- ✓ 1 lžíce plnotučné hořčice
- ✓ špetka soli
- ✓ 100 g másla
- ✓ 250 g majonézy
- ✓ špetka pepře
- ✓ 1 lžíce petrželové natě

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce

