

Vejce v houbové omáče



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

982 kalorií , 3 g cukrů , 56 g tuků , 67 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/vejce-v-houbove-omacce>

Příprava

Múku s olejom opražíme na bledo, zalejeme vodou alebo vývarom, posolíme a povaríme. Očistené hriby pokrájame, udusíme na masle a pridáme k omáčke. Necháme prejsť varom, odstavíme a pridáme citrónovú šťavu. Do oválnej misy uložíme očistené vajcia, zalejeme omáčkou, posypeme nadrobno pokrýjanou zelenou petržlenovou vňaťou a každé vajce ozdobíme krúžkom rajčiaka.



Tip k receptu

K vajíčkam s omáčkou podávame varené zemiaky a hlávkový šalát.

Ingredience

- ✓ 8 vajec uvařených natvrdo
- ✓ 250 g čerstvých hřibů
- ✓ 50 ml olivového oleje
- ✓ cca 50 g hladké mouky
- ✓ 1 rajče
- ✓ troška mleté sladké papriky
- ✓ citronová šťáva z jednoho citrónu
- ✓ 2 lžičky másla
- ✓ 1 lžíce petrželové nati
- ✓ sůl podle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod