

# Vejce v uherském salámu



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

**649** kalorií , **1 g** cukrů , **59 g** tuků , **26 g** bílkovin

**Autor:** jessynka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/vejce-v-uherskem-salamu>

## Příprava

Oloupaná vejce opláchneme pod studenou vodou, osušíme je, rozkrojíme podélně na půlky, žloutky vyjmeme, bílky na spodu seřízíme a žloutky prolisujeme. Máslo utřeme se solí do pěny, přidáme žloutky, sardelovou pastu, sůl a ušleháme. Pěnu nastříkáme do osolených bílků, ozdobíme kornoutky z uherského salámu a necháme vychladit. Dobrou chuť.

## Ingredience

- ✓ 4 vejce uvařená natvrdo
- ✓ 40 g másla
- ✓ 12 plátků uherského salámu
- ✓ sardelová pasta
- ✓ sůl

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Rychlovka, Návštěva, Párty občerstvení