

Ztracená vejce s fazolovými lusky na smetaně



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

788 kalorií , 1 g cukrů , 64 g tuků , 31 g bílkovin

Autor: Zdenka Obertová

Odkaz: <https://srecepty.cz/ztracena-vejce-s-fazolovymi-lusky-na-smetane>

Příprava

Vodu a ocet s trochou soli přivedeme k varu. Do vroucí vody opatrně pouštíme rozklepnutá vejce, jedno vedle druhého. Vaříme asi 4 minuty, pak je vyjmeme děrovanou sběračkou. Na fazolové lusky nalijeme trochu hovězího vývaru a vinného octa a necháme povařit. Do jiného hrnce dáme máslo, hladkou mouku, jeden nebo dva žloutky a rozkvedláme se zakysanou smetanou. Považené lusky zalijeme smetanou, zamícháme a ještě chvilku vaříme.

Ingredience

- ✓ 4 vejce
- ✓ stejný díl vody a octa
- ✓ sůl
- ✓ balení mražených fazolek (zelené fazolové lusky)
- ✓ hovězí vývar z kostky
- ✓ vinný ocet
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 1 zakysaná smetana

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Vegetarián, Hlavní chod