

# Ztracená vejce se sýrovou omáčkou

**Kategorie:** [Chutovky](#)

**Autor:** Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 5

- Vejce 8 ks
- Sůl, ocet - dle chuti 1 lžička
- Omáčka: 1 ks
- Máslo 40 g
- Hladká mouka 40 g
- Sůl 1 špetka
- Mléko 1.2 l
- Strouhaný sýr 50 g
- Šunka nebo šunkový salám 100 g
- Pažitka, sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

Do hrnce dáme vařit vodu se solí a s octem. Do vařící vody vkládáme rozklepnutá čerstvá vejce vždy jedno po druhém. Aby si vejce zachovala pěkný tvar, vaříme je buď v děrované naběračce, nebo je držíme na lžici. Asi po 4 minutách vyjmeme. Přelijeme hotovou ochucenou omáčkou a ihned podáváme se zeleninovými saláty apod.

Omáčka: Z másla a z mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji mlékem a povaříme na bešamel. Doplníme nastrohaným sýrem, nadrobno nakrájenou šunkou a dostatečným množstvím nadrobno nakrájené pažitky, osolíme.