

Vaječné taštičky

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Bešamel 500 ml
- Lanýž 30 g
- Máslo čerstvé 100 g
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Rohlíky bílé 240 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce slepičí 8 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce vaříme natvrdo asi 10 minut. Oloupeme a nakrájíme na čtvrtky.

2

Lanýže očistíme a nakrájíme na plátky. Vejce s lanýži upravíme na talířky a přelijeme teplým bešamelem, do kterého jsme před tím vmíchali 5 lžic změkklého másla. Solíme a pepříme podle chuti.

3

Podáváme jako předkrm s bílým pečivem.