

Skotská vejce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová plec 400 g
- Vepřový bůček 200 g
- Vejce 5 ks
- Šalvěj 0.5 hrst
- Petržel plocholistá 4 lžíce
- Sůl 1.5 lžička
- Pepř černý mletý 1 lžička
- Hladká mouka 1 hrnek
- Panko strouhanka 2 hrnek
- Rostlinný olej 4 dl

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Velká Británie

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce o pokojové teplotě vložíme do vroucí osolené vody a povaříme 6 minut. Poté je vyndáme z vroucí vody, zchladíme v misce se studenou vodou s ledem po dobu 5 minut. Poté z vody vyjmeme, oloupeme a uložíme do lednice.

Maso umeleme najemno, přidáme nasekanou šalvěj, petržel, sůl, pepř a vše důkladně promícháme. Poté směs vložíme na hodinu do lednice. Masovou směs rozdělíme na 4 stejné díly. Z každého dílu

vytvoříme placku a tou každé vejce důkladně obalíme, pak obalíme v mouce, vejci a v panko strouhance. Smažíme v rozpáleném oleji při 180°C 3 minuty. Poté vložíme do přehřáté trouby a dopečeme(7 minut)

Poznámka:

Skotská vejce nesmí mít tuhý žloutek a tak musíme dbát na dobu přípravy. Podáváme s pečivem a BBQ omáčkou.