

Zapékaná vejce

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: evik85



Suroviny

Porce: 4

- vejce uvařené natvrdo 4 ks
- strouhanka 4 lžíce
- mléko 4 lžíce
- máslo 40 g
- sůl 1 špetka
- mletý pepř 1 špetka
- jemně nasekaná petrželová nať 1 lžíce
- syrové vejce 2 ks
- kysaná smetana 200 ml
- sádlo 1 lžíce
- strouhanka 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme vejce natvrdo. Poté vejce podélně rozpůlíme a vyjmuté žloutky vložíme mísy. Přidáme změkklé máslo, strouhanku předem pokropenou mlékem, petrželku, sůl a pepř. Důkladně rozmícháme a naplníme do bílkových mističek. Pak je opatrně narovnáme vedle sebe do sádlem vymazané a strouhankou vysypané zapékací mísy a přelijeme smetanou, ve které jsme rozšlehali syrová vejce. Ve středně horké troubě zvolna zapečeme do růžova. Po částečném vychladnutí rozdělíme na talíře.

Podáváme s tmavým pečivem.