

Vaječný svítek s domácí smetanovou majonézou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: evik85



Suroviny

Porce: 2

- bílky 2 ks
- sůl 1 špetka
- polohrubá mouka 1 lžíce
- nasekaná petrželová nať 1 lžíce
- sádlo - na vymazání pekáče 1 lžíce
- strouhanka - na vymazání pekáče 1 lžíce
- **Smetanová majonéza**
- žloutky 2 ks
- sůl 1 špetka
- plnotučná hořčice 2 lžička
- olej 1 šálek
- moučkový cukr 1 špetka
- citónová šťáva 1 lžička
- mléko 2 lžíce
- ušlehaná šlehačka 100 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Z bílků se solí ušleháme tuhý sníh, do něj vmícháme petrželku a pak i mouku. Směs rozetřeme do vymazaného vysypaného pekáče a ve středně horké troubě zvolna upečeme do růžova. Svítek přeložíme, rozpůlíme, přendáme na talíře a přelijeme smetanovou majonézou: v míse šleháme žloutky se solí a hořčicí. Po kapkách přidáváme olej a stále intenzivně šleháme. Do husté majonézy pak vmícháme cukr, citrónovou šťávu, mléko a nakonec šlehačku.