

Vejce plněná lososovou pěnou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 16

- vajec petrželka voda pepř 8 ks
- uzený losos 100 g
- ančovičky 50 g
- smetana 4 lžíce
- červená paprika 1 špetka
- citrónová šťáva 1 lžíce
- petrželka 1 lžíce
- voda 1 lžíce
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

1. Vejce uvaříme natvrdo, necháme vychladnout, oloupeme, rozkrojíme na polovinu a vyjmeme žloutky
2. Lososa umeleme nebo nožem naškrábeme
3. Žloutky rozmačkáme vidličkou a promícháme s lososem, přidáme smetanu citrónovou šťávu pepř a vše vyšleháme do pěny
4. Pěnou naplníme poloviny bílků, ozdobíme červenou paprikou, kouskem ančovičky a petrželkou.

Poznámka:

Podáváme jako předkrm s pečivem, počítáme 4 kusy na osobu (2 vejce)