

Vaječné muchomůrky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vejce 6 ks
- máslo 50 g
- pasta sardelová 1 ks
- cibule 1 ks
- rajčata 3 ks
- salát hlávkový 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a odřízneme špičky. Opatrně vydlabeme žloutky, rozetřeme je s máslem a sardelovou pastou. Dle chuti přidáme drobně pokrájenou cibulku a směsí naplníme vejce. Na špičku posadíme půlky vydlabaných rajčat, jejich povrch jemně potřeme tukem a ozdobíme pokrájeným bílkem ze zbylých špiček. Tyto muchomůrky upravíme na táč posypaný nakrájeným salátem, takže vypadají jako posazené v mechu.