

Vaječná tlačénka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 15

- vejce vařená 4 ks
- okurky sterilované 4 ks
- kapie 2 ks
- salám měkký 250 g
- bujón 0.5 kostka
- majonéza 200 ml
- želatina 1 ks
- voda 250 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Vejce, okurky, kapie a salám nakrájíme na kostičky.

Ve 100 ml vody necháme nabobtnat želatinu, dalších 150 ml vody svaříme s bujonem a s vegetou. Želatinu pak smícháme s vývarem.

Vše smícháme dohromady. Nakonec přidáme majonézu. Ještě teplé plníme do srncího hřbetu vyloženého alobalem nebo do užšího tlačenkového střeva. Dáme ztuhnout do lednice.