

Zastřená vejce s bazalkovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 8 ks
- ocet 50 ml
- vývar 300 ml
- smetana 150 ml
- máslo 3 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- bazalkové pesto 1 lžíce
- cibule 1 ks
- bazalka 1.2 svazek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na rozehrátém másle osmahneme oloupanou na drobno nakrájenou cibuli, zaprášíme hladkou moukou a orestujeme na světlou jíšku, zalijeme studeným vývarem, dobře rozmícháme, přivedeme k varu, teplotu snížíme a vaříme zvolna 20 minut
2. Pak do omáčky dáme omyté lístky bazalky, bazalkové pesto, krátce povaříme, rozmixujeme tyčkovým mixérem, zjemníme smetanou a podle chuti osolíme i opepříme
3. V hrnci přivedeme k varu asi 1 l vody, přilijeme ocet, přidáme sůl a vejce vždy po jednom vyklepneme do naběračky, kterou ponoříme do vroucí vody a vejce v naběračce pozvolna vaříme 4-5 minut, poté vyjmeme a necháme okapat

4. Zastřená vejce na talíři přelijeme omáčkou a servírujeme s vařenými bramborami