

Ztracená vejce s omáčkou a bramborem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 4 ks
- žloutek 1 ks
- brambory 600 g
- čerstvé houby 70 g
- vývar 3.4 l
- šlehačka 1.4 l
- voda 1 l
- hledká mouka 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Ve vývaru uvaříme rozkrájené houby do měkka
2. Pak vmícháme šlehačku, ve které rozmícháme mouku a žloutek
3. Za častého míchání necháme 1/4 hodiny vařit
4. Hotovou omáčku ochutíme octem
5. Do litru vařící vody dáme 4 lžíce octa, lžičku soli, a rozklepneme 4 vejce
6. Necháme je 10 minut vařit
7. Vejce dáme na jednotlivé talíře a přelijeme je omáčkou
8. Podáváme je s brambory uvařenými ve slané vodě s kmínem.
9. Dochutíme sekanou pažitkou.

Doporučení:

Místo pažitky můžeme přidat usekaný kopr.

Poznámka:

vývar s kostí a kořenové zeleniny