

Aspiková vejce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 4 ks
- želatina 2 plátek
- bujón 1 kostka
- sterilizovaná zelenina 200 g
- šunky 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Omytá vejce zespodu opatrně otevřeme, uděláme otvor tak 2 cm velký (skvělé jsou nůžky na nehty), bílky i se žloutky vyklepneme, skořápky opláchneme vodou, okapné postavíme otvorem nahoru na plátíčko z vajec
2. Připravíme ochucenou želatinu; ve vlažné vodě rozpustíme kostku bujónu, vložíme plátky želatiny a necháme je také rozpustit (postupujeme dle návodu na obalu želatiny)
3. Skořápky před plněním vypláchneme vodou, naplníme sterilovanou, dobře okapanou zeleninou, spařenými bylinkami a kostičkami šunky
4. Vnitřky vajec zalijeme želatinou, když ztuhne, skořápky oloupeme a máme aspiková vejce.