

Vaječná tlačénka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- želatina 1 balíček
- masox 1 kostka
- majonéza 250 ml
- cibule 1 ks
- vejce vařená 6 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vařená vejce oloupeme a nakrájíme na menší kostičky. Vložíme do mísy a přidáme nadrobno pokrájenou cibuli. Hodí se více bílá cibule, která se dává do salátů. Slijeme sterilovanou zeleninu, ale nálev si ponecháme na pozdější dobu. Větší kousky zeleniny pokrájíme a přidáme do mísy spolu s majonézou.

Vše lehce promícháme. Připravíme želatinu následujícím způsobem: nálev ze zeleniny doplníme na 3 dcl vodou. Do povařené tekutiny vysypeme obsah sáčku s želatinou a za stálého míchání rozpustíme. Želatinu již nevaříme. Připravíme si nádobu, ve které bude tlačénka chladnout a podle které bude mít později i tvar.

Tuto nádobu, třeba pekáček na biskupský chlebiček nebo na jelení hřbet, vyložíme potravinářskou fólií. Směs z vajec, zeleniny a majonézy vlijeme do nádoby spolu s druhou polovinou tekutiny a přidáme želatinu. Vše lehce promícháme a necháme v lednici ztuhnout. Do tlačénky můžeme přidat

nadrobno pokrájenou šunku, nebo měkký salám.