

Česneková vejce pikantní

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 4 ks
- cibule 1 ks
- česnek 4 stroužek
- olej 1 lžíce
- strouhaná pomerančová kůra 0.5 lžička
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka
- mletý zázvor 2 špetka
- kečup 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vejce uvaříme natvrdo, ochladíme je, oloupeme a jemně pobodáme vidličkou
2. Cibuli a česnek utřeme, orestujeme, přidáme zázvor, omytou pomerančovou kůru, trochu vody a vše dáme vařit
3. Pak vložíme vejce (ve vodě mají být jenom potopená) a vaříme je za stálého obracení asi 10 minut
4. V nálevu je necháme vychladnout, pak je pokrájíme na dílky a pokapeme kečupem.