

Srbská vejce

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cukr krupice 1 špetka
- máslo 20 g
- mletá sladká paprika 1 lžíce
- pepř 1 špetka
- hladká mouka 1 lžíce
- petrželka 1 snítka
- rajský protlak 250 ml
- sůl 1 špetka
- toastový chleba 1 balení
- vejce 4 ks
- voda 1 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Srbsko

Počet porcí: 4

Postup:

Z mouky a rozehřátého másla připravit na pánvi jíšku, přidat papriku, vše zalít trochou vody a vmíchat rajský protlak. Osolit, opepřit a přilít smetanu. Trochu osladit, nechat zhoustnout a odstavit z plotny. Vejce uvařit nahniličku, rozpůlit a dát do omáčky. Na talířích ozdobit petrželkou. Jako příloha jsou vhodné opečené toasty.

Poznámka:

toastový chleba - menší balení