

Pštroší vejce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sůl 1 ks
- Máslo 1 ks
- Česnek 5 stroužek
- Menší kapusty 2 ks
- Vejce 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme na tvrdo (5 min) a po vychladnutí je obalíme ve vytvořené hmotě. Na rozpáleném tuku zprudka opečeme ze všech stran, přiklopíme a necháme cca 10-15min dodusit než si uděláme kapustu.

Polovinu menší kapusty nakrájíme na nudličky. Rozehřejeme si čerstvé máslo, na kterém orestujeme 5 na plátky pokrájených česneků. (Pouze zlehka, připálený česnek zhořkne!). Přidáme nakrájenou kapustu, lehce orestujeme, maličko podlijeme, osolíme, přiklopíme a dusíme do změknutí.