

Plněná vejce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce vařená 5 ks
- cibule 0.5 ks
- hořčice 1 lžíce
- máslo 3 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme vejce natvrdo, asi 10 minut. Do misky dáme máslo, hořčici, sůl a pepř. Cibuli nakrájíme nadrobno, pak všechny suroviny dobře promícháme. Potom oloupeme vejce, vyjmeme žloutky a zamícháme je do pomazánky s trochou másla, hořčice, cibule, soli a pepře. Uvařené bílky rozkrájíme napůl a nastříkáme na ně hotovou pomazánku. Vejce můžeme ozdobit kouskem rajčete a papriky. Přikusujeme chleba nebo opečenou housku či bagetu.