

Vaječná tlačénka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Vejce uvařená natvrdo 6 ks
- Cibule 1 ks
- Červená paprika 0.5 ks
- Mražený hrášek 3 lžíce
- Pikantní sterilovaná zelenina 1 sklenice
- Majonéza 250 g
- Masox 1 kostka
- Želatina na vaječnou tlačénku 1 balíček

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vejce uvařená natvrdo oloupejte a nasekejte nadrobno. Oloupanou cibuli nakrájejte na kostičky. Zeleninu scedte a nálev zachyťte. Papriku a zeleninu pokrájejte na menší kousky a vše vsypejte do mísy, přidejte hrášek a majonézu.

Nálev doplňte vodou do 300 ml. Polovinu tekutiny vlijte do kastrolu a povařte s kostkou masoxu. Pak tekutinu sejměte z plotny, nasypejte želatinu a dále již nevařte. Ještě teplé vlijte do mísy, přidejte zbytek tekutiny a obsah mísy důkladně promíchejte a vlijte do formy na hřbet. Tlačénku dejte

ztuhnout minimálně na 2 hodiny do lednice. Pak opatrně vyklopte a porcujte na plátky.