

Plněná vejce

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 8 ks
- Máslo 100 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pikantní hořčice 1 lžička
- Sardelová pasta 1 lžička
- Uzený losos 1 plátek
- Wasabi 1 lžička
- Kaviár na zdobení 2 lžíce
- Pažitka a kopr na zdobení 3 snítka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvařená natvrdo oloupejte a podélně rozkrojte. Čajovou lžičkou opatrně vyjměte žloutky a dejte je do misky, přidejte pokrájené změkklé máslo a trochu soli a utřete nebo ušlehejte na hladký krém.

Žloutkový krém rozdělte do dvou misek. Do jedné přidejte lžičku pikantní hořčice a sardelové pasty a důkladně promíchejte. Náplň dejte do cukrářského sáčku s ozdobnou hubičkou a nastříkejte do

poloviny bílkových košíčků. Ozdobte je podle fantazie kaviárem a čerstvou pažitkou. Žloutkovou směs ve druhé misce ochuťte wasabi, dobře promíchejte a také pomocí cukrářského sáčku nastříkejte do zbylých bílků. Na každý položte tenký proužek uzeného lososa a ozdobte snítkou čerstvého kopru. Vejce naaranžujte na talíře a podávejte s plátky čerstvého pečiva.