Hrudka z vajec

Kategorie: Chuťovky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Mléko 1 l
- Vajec 10 ks
- Vegeta 1 lžíce
- Červená řepa 1 ks
- Křen 1 ks
- Voda 300 l
- Sůl, koření 1 špetka
- Ocet 1 lžíce
- Mléko 1 l
- Vajec 10 ks
- Vegeta 1 lžíce
- Červená řepa 1 ks
- Křen 1 ks
- Voda 300 l
- Sůl, koření 1 špetka
- Ocet 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do studeného mléka rozšleháme vejce, přidáme vegetu. Na mírném ohni za stálého míchání vaříme,

dokud se vejce nezrazí. Hmotu scedíme na sítě a pak ji vložíme do vhodné nádoby, aby se vytvarovala do tvaru hrudky. Uvařenou řepu nastrouháme na struhadle a smícháme s křenem a zalijeme nálevem z vody, soli, octa a koření a kmínu