

Muchomůrky s náplní

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 3

- Vejce natvrdo 6 ks
- Rajče 3 ks
- Lučina 100 g
- Šunka 100 g
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo. Seřízneme vršek tak, abychom vytáhly žloutek. Do misky dáme lučinu, uvařené žloutky, šunku nakrájenou na kostičky a dužinu z rajčat. Vše zamícháme, dle chuti dochutíme pepřem a solí. Vzniklou směs plníme opatrně do vydlabaných vajíček. Vršek vajíčka přikryjeme půlkou vydlabaného rajčete.

Poznámka:

Pro efekt seřízneme spodek vajíčka tak, aby mohlo stát na talíři. Pokud chceme přímo muchomůrky, tečky uděláme tatarkou.