

Plněná vejce - kuřátka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Křepelčí nebo slepičí vejce 12 ks
- Dijonská hořčice 10 g
- Majonéza 20 g
- Smetanový sýr 100 g
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Mrkev 0.5 ks
- Pepř 30 kulička
- Baby špenát 1 balení

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvařte natvrdo, zchladte pod proudem studené vody a oloupejte. Pak vajíčka překrojte, žloutky vydlabejte a v misce je rozmačkejte a smíchejte s hořčicí, majonézou a sýrem. Osolte a opepřete. Vzniklou hladkou pastu dejte do cukrářského sáčku s trubičkou a pomocí ní znovu naplňte ‚mističky‘ z bílků. Nasadte bílkové ‚čepičky‘ a z mrkve udělejte kuřatům zobáčky, z pepře oči. Podávejte na špenátových listech.