

Vejce s bylinkovou omáčkou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Tvaroh 150 g
- Bílý jogurt 150 g
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Pažitka 1 svazek
- Jarní cibulka 2 ks
- Kyselé okurky 2 ks
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Cukr 1 lžička
- Hořčice 2 lžíce
- Vejce 8 ks
- Rukola 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do tvarohu postupně vmíchejte jogurt, smetanu, drobně nakrájenou cibulku, pažitku a hrubě nastrouhané okurky.

Dochutte solí, pepřem, cukrem a hořčicí. Promíchejte a nechte uležet v chladničce 15 minut. Vejce oloupejte, rozkrojte na půlky, rozložte na talíře vyložené rukolou a přelijte omáčkou.