

Vejce plněná sardelovou pěnou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Máslo 40 g
- Sardele 2 ks
- Sůl 1.2 lžička
- Citronová šťáva - dle chuti 1 lžička
- Majonéza nebo smetana 3 lžička
- Sardele 4 ks
- Kapary 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvařená natvrdo oloupáme, rozpůlíme a vyjmeme žloutky. Máslo dobře vymícháme se sardelkami a žloutky, přidáme sůl a citronovou šťávu a podle potřeby zředíme majonézou nebo smetanou. Ozdobně nastríkáme. Jednotlivé porce ještě přizdobíme sardelkami a kapary a podložíme hlávkovým salátem.