

Vejce plněná šunkovou pěnou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Šunka 100 g
- Máslo 100 g
- Sůl - dle chuti 1.2 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo dobře umícháme a přidáme rozemletou a prolisovanou šunku. přidáme sůl a mícháme, až získáme hladký, pěnovitý krém. Stríkáme do vajec natvrdo uvařených, oloupaných a rozpůlených. Zdobíme hlávkovým salátem, bohatě šunkou a ředkvičkami. Místo sáčkem na stříkání můžeme plnit lžičkou a povrch ozdobně upravíme vidličkou.