Vejce plněná tuňákovou pěnou

Kategorie: Chuťovky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Máslo 40 g
- Uzený tuňák 150 g
- Kyselé okurky 30 g
- Cibule 30 g
- Sůl - dle chuti 1.2 lžička
- Hříbky nebo žampiony v octě 1 ks
- Kapie 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo dobře umícháme se žloutky vydlabanými z natvrdo uvařených vajec, tuňáka, okurky a cibule umeleme a postupně vetřeme do másla, umíchaného se žloutky. Vejce naplníme nebo nastříkáme a ozdobíme hlávkovým salátem, naloženými hříbky a kapií.