

Vejce v bylinkové omáčce

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: ervhan



Suroviny

Porce: 4

- mouka hladká 1 lžíce
- bylinky čerstvé 1 svazek
- oříšek muškátový 1 špetka
- hořčice ostrá 1 lžička
- víno bílé 100 ml
- máslo 2 lžíce
- cibule 2 ks
- šlehačka 3 lžíce
- mléko 300 ml
- vejce na tvrdo 8 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1.Cibuli oloupejte a nakrájejte na jemno. V hrnci rozpusťte máslo a nechte na něm cibuli zesklivatět.2.Přidejte mouku a za stálého míchání krátce osmahněte, poté podlijte vínem.3.Krátce povařte, přilijte mléko, zamíchejte a na mírném ohni vařte 10 minut.4.Bylinky opláchněte, nasekejte a spolu se solí, pepřem, muškátovým oříškem, hořčicí a smetanou vmíchejte do omáčky.5.Vejce rozpulte, polijte omáčkou a ozdobte bylinkami.