

Míchaná vajíčka s bazalkovým pestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 12 ks
- Smetana 33% 100 ml
- Máslo 50 g
- Hlávka kapusty 1.2 ks
- Jarní cibulky 4 ks
- Sušená rajčata 200 g
- Piniové oříšky 1 hrst
- Olivový olej 1 lžíce
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- **Bazalkové pesto**
- Olivový olej 100 ml
- Bazalka 100 g
- Rukola 50 g
- Česnek 1 stroužek
- Parmazán 40 g
- Piniové oříšky 1 hrst
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce rozklepněte do mísy a vyšlehejte se smetanou. Přidejte pesto vyrobené z olivového oleje, bazalky, rukoly, česneku a parmazánu, piniových oříšků, vše dochuťte solí a pepřem. Vaječnou směs s pestem osmahněte na másle do konzistence míchaných vajec, kterou máte v oblibě. Kapustové listy svařte vroucí vodou, nechte okapat, nakrájejte na širší proužky a poté společně s nasekanou jarní cibulkou, sušenými rajčaty, piniovými oříšky krátce orestujte na olivovém oleji. Dochuťte solí a pepřem a podávejte s míchanými vejci.