

Vaječné ozdoby do polévky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- špenát 150 g
- mléko 250 ml
- rajský protlak 1 lžíce
- vejce 4 ks
- muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vajíčka rozkvedláme v mléce, osolíme a rozdělíme na tři díly. První díl smícháme se špenátem, druhý s protlakem a třetí s muškátem.

Každý díl nalijeme do mikrotenového sáčku určeného k mražení potravin a vzduchotěsně uzavřeme. Takto připravené vaříme přibližně 25 minut. Vyjmeme, položíme na utěrku a necháme zcela a důkladně vystydnout.

Opatrně sáčky rozřízneme, vyndáme sedliny a formičkami vykrajujeme různé tvary, nebo nakrájíme kostičky.

Servírujeme do horkého čistého vývaru.

