

Plněná vejce s kari

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 8 ks
- majonéza 6 lžíce
- kari koření 1 ks
- **na ozdobu**
- hlávkový salát 1 ks
- **náplň**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Dánsko

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo. Uvařená vejce zchladíme, oloupeme a podélně rozpůlíme. Žloutky vyjmeme.

Žloutky prolisujeme a smícháme s majonézou, kari kořením a případně i trochou soli. Podle potřeby přidáme majonézu.

Bílky dole rovně seřízneme, aby vejce stála a lehce osolíme. Takto připravené bílky naplníme kari směsí.

Plněná vejce s kari urovnáme na listy hlávkového salátu a můžeme podávat. Plněná vejce s kari nenecháváme dlouho v teple.

