

Skotské vejce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vejce 6 ks
- mleté vepřové maso 300 g
- mleté hovězí maso 300 g
- **na obalení**
- vejce 1 ks
- hladká mouka 1 ks
- strouhanka 1 ks
- **podle chuti**
- mletý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 6

Postup:

V hrnci přivedeme k varu osolenou vodu. Vložíme vejce a vaříme 6,5 minuty. Poté vejce přemístíme do studené vody, aby co rychleji vychladla a žloutek zůstal lehce tekutý.

Mezitím v míse promícháme mleté hovězí a vepřové maso a podle chuti osolíme, opepříme.

Vejce oloupeme. Musíme pracovat opatrně, jelikož vejce nejsou zcela uvařená.

Masovou směs rozdělíme na 6 kousků a postupně vejce obalujeme. Půjde nám to snáz, když si budeme průběžně namáčet ruce ve studené vodě a z každého kousku masové náplně nejdříve vytvoříme placičku, do které vejce zabalíme.

Přichystáme si 3 misky či hluboké talíře a postupně je naplníme hladkou moukou, rozšlehaným vejcem a strouhankou. Na 6 skotských vajec by nám mělo na obalení postačit 1 vejce. Každou kouli postupně obalíme v mouce, vejci a strouhance.

V hlubší pánvi nebo kastrolku rozehtřejeme dostatečné množství oleje a skotská vejce osmažíme dozlatova. Zabereme nám to zhruba 4 - 5 minut. Poté vejce pokládáme na ubrousek, aby se odsál přebytečný tuk. Další možností je vejce osmažit ve fritovacím hrnci nebo můžeme udělat dietnější verzi - upéci je v troubě.

Skotská vejce chutnají nejlépe čerstvě osmažená a teplá, dokud je žloutek tekutý. Ale lze je jíst i studená. Skvěle se k nim hodí bramborová kaše, případně pečivo a lístky rukoly na ozdobu.