

Plněná pikantní vejce

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 2

- Sladká paprika mletá 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Máslo 100 g
- Šunka 12 plátků
- Paštika 50 g
- Niva 50 g
- Vejce 6 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a příčně rozpůlíme.

Žloutky vyjmeme a bílky zespodu trochu seřízneme, abychom mohly vejce postavit.

Změklé máslo utřeme se žloutky, osolíme.

Do 1/3 přidáme hořčici, do druhé třetiny utřeme nivu a poslední třetinu utřeme s paštikou a podle chuti přidáme sladkou papriku. Naplníme bílky a necháme v lednici vychladit. Před podáváním můžeme dozdobit dle fantazie.