

# Vajíčková tlačenka

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: djlussinka



## Suroviny

**Porce:** 5

- Vařící voda 150 ml
- želatina 1 balíček
- studená voda 250 ml
- salám 100 g
- vejce 5 ks
- majonéza 2 lžička
- sůl 1 špetka
- kapi 1 balíček
- olivy 1 balíček

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Bez vaření - např. u salátů

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

150 Ml. vody přivedeme k varu a odstavíme.

Želatinu vysypeme za stálého míchání do horké vody, po rozpuštění přilijeme 250 Ml. studené vody, tím roztok získá optimální teplotu. Vlažnou želatinu smícháme s nakrájeným salámem, přidáme na tvrdo uvařená a na kostičky nakrájená vejce a nakonec dochutíme majonézou a solí. Směs nalijeme do formy a můžeme ji podle svých představ dozdobit, např. kolečky vajec, kapií nebo olivami.