

Fritované vejce v těstíčku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Natvrdo uvařená vejce 8 ks
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Hladká mouka na obalení 1 ks
- **Těstíčko**
- Ledová minerálka 2.5 dl
- Hladká mouka 110 g
- Škrobová moučka 80 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1.5 lžička
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- **Omáčka**
- Bílý jogurt 150 g
- Nasekaná malá cibulka 1 ks
- Majonéza 75 g
- Nasekané kapary 2 lžička
- Mletý bílý pepř, sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny přísady na omáčku prošleháme a necháme 20 minut rozležet v chladničce. Na těstíčko prosejeme mouku, škrob a prášek do pečiva, za stálého přilévání vmícháme minerálku, osolíme a

umícháme husté těstíčko, které necháme v chladu 10 minut odstát. Oloupaná vejce obalíme v mouce, namočíme do těstíčka a smažíme 90 vteřin ve fritéze s olejem rozpáleným na 180°C. Vejce necháme odkapat na papírové utěrce, pak je překrojíme na poloviny a podáváme s vychlazenou omáčkou.