

Zastřená vejce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Ocet 4 lžíce
- Zakysaná smetana 400 g
- Jemně strouhaný křen 1 lžíce
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Pažitka 1 hrst
- Trochu polníčkových listů nebo baby špenátu na ozdobu 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Zakysanou smetanu rozmícháme podle vlastní chuti se solí, černým pepřem, čerstvě nastrohaným křenem a také nasekanou zelenou pažitkou.
2. V kastrůlku uvedeme do varu vodu, přidáme od ní sůl a trochu octa. Vejce jedno po druhém rozklepneme do naběračky a necháme vklouznout do jen mírně vroucí vody.
3. Vaříme asi půl až jednu minutu aby žloutek zůstal uvnitř tekutý. Pak jednotlivá vejce vyndáme, nejlépe děrovanou naběračkou.
4. Do misek rozdělíme opraný a osušený salát, přidáme vejce a zakysanou smetanu. Můžeme podávat

se zapečenými toasty nebo jiným čerstvým, ale nejlépe bílým pečivem.