

Pštroší vejce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- vejce 5 ks
- máslo 30 g
- sardelová pasta 1 lžička
- kari koření 1 špetka
- mleté maso (směs) 500 g
- hladká mouka 3 lžíce
- vejce na obalení 1 ks
- strouhanka na obalení 1 miska

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme ve vodě natvrdo, podélně je rozkrojíme. Posléze budeme muse žloutky vyjmout. Vyjmuté žloutky ušleháme s máslem, sardelovou pastou a trochou kari koření. Půlky vajíček naplníme žloutkovou směsí a slepíme do původního tvaru. Každé vejce zvlášť zabalíme do směsi z mletého masa (směs jako na karbanátky) a obalíme v trojobalu. Na rozehřátém oleji smažíme dozlatova. Podáváme s uvařenými brambory, zeleninovou oblohou nebo bramborovým salátem.