

Vejce plněná mletým masem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vejce 6 ks
- Mleté maso 200 g
- Cibule 1 ks
- Grilovací koření 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Přimícháme ji do masa společně s očištěným a prolisovaným česnekem, osolíme a okořeníme. Masovou směs rozdělíme na 20 dílků, z každého vytvoříme kuličku. Opatrně dáme masové kuličky vařit do vařící vody, znovu přivedeme k varu a hned vypneme. Přiklopíme pokličkou a necháme ještě asi 10 minut dojít. Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme, rozpůlíme podélně, vyjmeme z nich žloutky a místo nich vložíme masové kuličky.