

Vaječná tlačénka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- zelenina hrášek a mrkev 1 sklenice
- okurka kyselá 4 ks
- sůl 1 hrst
- vejce 9 ks
- voda 3.5 dl
- želatina 15 g
- majonéza 200 ml
- hořčice plnotučná 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do vychladlé želatiny zamícháme majonézu. Přísady nasekáme a vše smícháme. Nalijeme do srnčího hrbetu vyloženého mikrotenovým sáčkem a v ledničce necháme ztuhnout.

Želatina: želatinu necháme nabobtnat v trošce studené vody asi 1/2 hod za občasného zamíchání. Zbytek vody přivedeme do varu a vařící nalijeme na nabobtnanou želatinu. Důkladně mícháme do úplného rozpuštění.