

Rajčata s vaječnou náplní

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Rajčata 8 ks
- Sůl 8 špetka
- Salátová okurka 0.5 ks
- **PĚNA**
- Natvrdo uvařená vejce 2 ks
- Tavený sýr 50 g
- Tuk 40 g
- Mléko 2 lžíce
- Česnek 0.5 stroužek
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Omytá osušená rajčata nakrojíme křížem na šest dílků, avšak nedokrojíme je. Dílky rajčat rozevřeme, osolíme, nastríkáme vaječnou pěnou a ozdobíme malými kousky salátové okurky.

NÁPLŇ

Tuk utřeme se solí do pěny, přidáme nastrouhaná vejce, sýr, mléko, utřený česnek a ušleháme.

