

Vejce plněná sardinkovou pěnou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Natvrdo uvařená vejce 4 ks
- Máslo 40 g
- Sardinky v oleji 0.5 balení
- Chléb 2 plátek
- Sterilovaná okurka 1 ks
- Petrželka 2 snítka
- Sůl 4 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z oloupaných, opláchnutých a osušených vajec seřízneme špičky, žloutky vyjmeme lžičkou a prolisujeme společně se sardinkami. Máslo utřeme do pěny, přidáme prolisované žloutky a sardinky, sůl a ušleháme v lehkou pěnu. Ze střídky chleba vykrojíme čtyři kolečka, potřeme je částí pěny, zbylou pěnu nastříkáme do předem osolených bílků a postavíme je na chlebová kolečka. Vejce vychladíme a před podáváním ozdobíme vějířky ze sterilované okurky a petrželkou.