

Vejce se sýrovou náplní

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Natvrdo uvařená vejce 4 ks
- Kulaté kreky 8 ks
- Tuk 60 g
- Sardelová pasta 1 lžička
- Strouhaný čedar 80 g
- Mléko 1 lžíce
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Petrželka 1 hrst
- Kapie na ozdobu 0.5 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupaná vejce rozkrojíme podélně na půlky a žloutky vyjmeme. Třicet gramů tuku umícháme do pěny se lžičkou sardelové pasty a potřeme jím kreky. Bílky dole rovně zařízneme a postavíme na kreky. Žloutky prolisujeme nebo jemně nastroháme, přidáme do předem vymíchaného tuku, zředíme mlékem a podle chuti osolíme a opepříme. Pak přidáme větší díl jemně nastrohaného čedaru, naplníme vejce a lehce je posypeme strouhaným čedarem. Vejce ozdobíme petrželkou,

proužky kapie a vychladíme.