

Vejce plněná pěnou z nivy

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Natvrdo uvařená vejce 4 ks
- Sýr Niva 150 g
- Tuk 50 g
- Ředkvičky 8 ks
- Petrželka 1 hrst
- Sůl 4 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupaná, omytá a osušená vejce rozkrojíme příčně na půlky, špičky bílků rovně seřízneme, aby vejce dobře stála, žloutky vyjmeme, bílky osolíme. Sýr Niva a žloutky prolisujeme (nebo jemně nastrouháme), přidáme tuk a utřeme v lehkou pěnu. Nastříkáme ji na vejce, ozdobíme tulipánky z ředkviček a petrželkou.

Příprava „tulipánků“ z ředkviček

Dobře omyté ředkvičky nařízneme třemi nebo čtyřmi hlubokými zářezy do tří čtvrtin hloubky ředkviček, vložíme do chladné vody a uložíme do chladničky, až se ředkvičky rozevřou.