

Vejce plněná játrovou pěnou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Natvrdo uvařená vejce 4 ks
- Žemlovka 4 plátek
- Půlky jader vlašských ořechů 4 ks
- Rajčata na ozdobu 2 ks
- **JÁTROVÁ PĚNA**
- Játrová paštika 1 plechovka
- Tuk 60 g
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z plátků žemlovky vykrojíme kulatým tvořítkem kolečka a potřeme je játrovou pěnou. Oloupaná vejce na širší straně rovně seřízneme, z druhé strany je kolmo rozkrojíme asi do tří čtvrtin a rozevřeme. Vejce postavíme seříznutou stranou do středu koleček, zářezy ve vejcích naplníme pěnou, kterou také ozdobně nastříkáme na povrch vajec. Vejce ozdobíme půlkami jader vlašských ořechů a dílky rajčete: necháme krátce vychladit.

PĚNA

Uvedené přísady ušleháme v lehkou pěnu.