

Vejce s kečupovou pěnou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Natvrdo uvařená vejce 4 ks
- Tuk 80 g
- Kečup 3 lžíce
- Žervé 1 balíček
- Worcester 5 kapka
- 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 vejce rozkrojíme příčně na půlky, špičky bílků rovně seřízneme, aby vejce dobře stála, žloutky vyjmeme, bílky osolíme. Žloutky prolisujeme nebo jemně nastrouháme, přidáme tuk a vymícháme; přidáme žervé, kečup, worcester, sůl a opět ušleháme. Pěnu nastříkáme nebo ozdobně urovnáme do bílků a ozdobíme petrželkou.