

Vejce s lososovou pěnou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Natvrdo uvařená vejce 4 ks
- Tuk 70 g
- Uzený losos (drť) 50 g
- Citronová šťáva 1 lžička
- Máslo 40 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupaná vejce rozkrojíme podélně na půlky, spodek bílků rovně seřízneme, aby vejce dobře stála. V misce utřeme do pěny tuk, přidáme 40 g uzeného lososa prolisovaného přes jemné síto a citronovou šťávu a našleháme. Pěnu nastříkáme sáčkem s vroubkovanou trubičkou na vejce a poklademe je máslovými „karafiáty“, jejich střed vyplníme zbývajícím uzeným lososem.

Příprava máslových „karafiátů“:

Z tuhého másla naškrábeme menším špičatým nožem tenké široké lístky ve tvaru vějířku, který spojíme do tvaru „karafiátu“.