

Plněná vejce s uzeným lososem a kaviárem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Natvrdo uvařená vejce 4 ks
- Konzervovaný uzený losos 0.5 ks
- Kaviár 0.5 plechovka
- Máslo 40 g
- Tuk 40 g
- Sardelová pasta 0.5 lžička
- Citronová šťáva 0.5 lžička
- Sůl 1 špetka
- Sterilovaná kapie na ozdobu 4 ks
- Okurky na ozdobu 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupaná vejce opláchneme, osušíme, podélně rozkrojíme na půlky a bílky vespod rovně seřízneme, aby vejce dobře stála. Žloutky vyjmeme, prolisujeme přes jemné síto, přidáme tuk, sůl, sardelovou pastu a dobře ušleháme. Žloutkovou pěnu nastříkáme do bílků, ozdobíme je okapanými půlkami plátků uzeného lososa, kaviárem a malými máslovými „karafiáty“ a necháme vychladit. Při podání obložíme vejce vějířky z okurek a proužky sterilované kapie.

