

Vejce s tuňákovou pěnou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Natvrdo uvařená vejce 4 ks
- Konzervovaný tuňák v oleji 100 g
- Majolka 2 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžička
- Pepř 1 špetka
- Rajčata na ozdobu 2 ks
- Petrželka na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupaná, opláchnutá a osušená vejce rozkrojíme podélně na půlky, bílky osolíme a dole rovně seřízneme, žloutky vyjmeme a prolisujeme společně s tuňákem a trochou oleje z konzervy. Přidáme majolku, pepř, citronovou šťávu, vyšleháme v jemnou pěnu a ozdobně nastříkáme nebo navršíme do bílků. Vejce ozdobíme dílyk rajčat a petrželkou a vychladíme.