

Vejce karí v šunce

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Natvrdo uvařená vejce 4 ks
- Tuk 80 g
- Koření karí 2 špetka
- Sůl 1 špetka
- Šunka 4 plátek
- Petrželka 1 hrst
- Sterilovaná kapie 4 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupaná vejce opláchneme, osušíme, rozkrojíme podélně na půlky, žloutky vyjmeme a prolisujeme nebo jemně nastrouháme, bílky rovně seřízneme. Tuk utřeme do pěny, přidáme žloutky, koření karí a sůl, ušleháme a ozdobně nastříkáme nebo navršíme na bílky. Plátky šunky rozkrojíme na půlky, uděláme z nich malé kornoutky, vložíme do nich vejce a obložíme je proužky okapané kapie a petrželkou.