

Vejce s uherským salámem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Natvrdo uvařená vejce 4 ks
- Tuk (např. Stella) 40 g
- Sardelová pasta 1 lžička
- Uherský salám (na kolečka) 12 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupaná vejce opláchneme pod studenou vodou, osušíme, oba konce bílků rovně seřízneme, žloutky lžičkou vyjmeme a prolisujeme nebo jemně nastrouháme. Tuk utřeme se solí do pěny, přidáme žloutky, sardelovou pastu, sůl a ušleháme. Pěnu nastříkáme do osolených bílků, ozdobíme kornoutky z uherského salámu a necháme vychladit.