

Plněné růžovky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Vejce - uvařená natvrdo 6 ks
- **Nálev:**
- Ocet 250 ml
- Červená řepa 1 ks
- Červená cibule - krájená na plátky 1 ks
- Cukr 1 lžička
- Bobkový list 1 ks
- **Náplň:**
- Římský kmín mletý 0.5 lžička
- Majonéza 2 lžíce
- Kremžská hořčice 0.5 lžíce
- Koriandr čerstvý - nadrobno sekaný 0.5 lžíce
- Sůl 0.5 špetka
- Pepř černý mletý 0.5 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Suroviny na nálev vařte asi dvacet minut se čtvrtlitrem vody a špetkou soli. Po vychlazení přelijte nálevem natvrdo uvařená oloupaná vejce a nechte je dvacet minut barvit. Rozpůlte je, vyndejte žloutky a utřete je do jemné pasty s kmínem, majonézou, hořčicí a koriandrem. Osolte, opepřete a rozdělte do vydlabaných bílků.

