

Vejce se sýrovou majonézou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vejce 4 ks
- Majonéza 100 g
- Hořčice 1 lžička
- Zakysaná smetana 5 lžíce
- Sýr primátor 100 g
- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Měkký salám 60 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Sterilovaný hrášek 6 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, vychladíme ve studené vodě, oloupeme a překrojíme na poloviny. Rozložíme je po dvou na talíře řezaného stranou dolů. Majonézu smícháme se strouhaným sýrem, hořčicí, smetanou, citronovou šťávou, pepřem a podle chuti osolíme. Nakonec do majonézy vmícháme hrášek.

Majonézu nalijeme na připravené poloviny vajec a ozdobíme na nudličky nakrájenou salámem.