Vaječná tlačenka z moravy

Kategorie: Chuťovky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 12

- hořčice 2 lžíce
- vejce 8 ks
- bujón 1 kostka
- majonéza 1 ks
- voda 150 ks
- cibule 1 ks
- želatina 1 ks
- moravanka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo. Cibuli a salám oloupeme a nakrájíme na kostičky. Zeleninu z moravanky vyndáme a nakrájíme na menší kousky. Nálev si dáme stranou.

Vejce nakrájíme na kostičky a smícháme se salámem a zeleninou. Směs osolíme, opepříme a přidáme hořčici s majonézou. Směs promícháme.

Připravíme si nálev. K nálevu z moravanky přidáme asi 150 ml vody, masox a necháme přejít varem. Pak přidáme želatinu na vaječnou tlačenku, vodu a rozmícháme.

Nálevem zalijeme vaječnou hmotu, promícháme a vlijeme do srnčího hřbetu nebo jiné nádoby podle toho, jaký má mít vaječná tlačenka tvar. Vaječnou tlačenku z moravanky necháme v lednici ztuhnout.

Ztuhlou vaječnou tlačenku servíruje podle chuti, zdobíme čerstvou zeleninou a podáváme s pečivem.