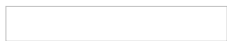


Ďábelská vejce



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

854 kalorií , **3 g** cukrů , **63 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/dabelska-vejce>

Příprava

Vejce uvaříme na tvrdo a oloupeme. 8 vajec rozdělíme na půlky a vydlobneme žloutky. Zbývající vejce rozšleháme se žloutky, rozetřeným česnekem, máslem, hořčicí a rajčatovým protlakem. Přidáme chilli koření, pepř a sůl dle chuti. Takto připravenou pastu vkládáme do důlků vajec. Posypeme mletou paprikou, kari kořením a ozdobíme nakrájenými olivami. Podáváme s tatarskou omáčkou a opečeným chlebem.

Ingredience

- 9 vajcí
- 2 stroužky česneku
- pepř
- sůl
- 1 lžička mleté papriky
- 1 lžička chilli koření
- olivy bez pecek na ozdobu
- tatarská omáčka při podávání
- 1 lžička rajčatového protlaku
- 1 lžička plnotučné hořčice
- 1 lžička másla
- 1 lžička kari koření

Kategorie

Silvestr, Slovenská, Vegetariánská, Celoročně,
Finančně nenáročné, Rychlovka, Návštěva,
Párty občerstvení