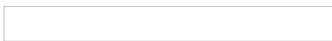


# Plněná vejce na neděli



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 2

**1581** kalorií , **2 g** cukrů , **136 g** tuků , **43 g** bílkovin

**Autor:** katka16031

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/plnena-vejce-na-nedeli>

## Příprava

Uvařená vejce podélně rozkrojíme a žloutky vydlabeme. Žloutky dobře smícháme se sekanou natí, namočeným a vymačkaným rohlíkem, olejem, osolíme a opepříme. Hmotou naplníme poloviny bílků tak, že je "doplníme" na celé vejce. Obalíme v mouce, vejci a strouhance a smažíme.

### Tip k receptu

Plněná vejce podáváme s brambory a tatarskou omáčkou.

## Ingredience

- 5 natvrdo uvařených vajec
- 1 syrové vejce
- 1 rohlík
- sůl
- pepř
- 1 lžíce oleje
- hladká mouka
- strouhanka
- petrželová nať

## Kategorie

Velikonoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Návštěva, Párty občerstvení