

Vajíčková tlačěnka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 5h 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 5h 20min , Porce: 8

2177 kalorií , **9 g** cukrů , **222 g** tuků , **39 g** bílkovin

Autor: lencac

Odkaz: <https://srecepty.cz/vajickova-tlacenka>

Příprava

Sterilovanou zeleninu scedíme do mísy - nálev nevytlíváme! Vejce, maso, cibuli i papriky nakrájíme na kostičky a přidáme k zelenině. Přidáme majonézu a vše pořádně promícháme. K nálevu ze sterilované zeleniny přidáme vodu a dle návodu připravíme želatinu, do které navíc vmícháme v troše vody rozpuštěný masox. Po částečném zchladnutí želatinu promícháme s připravenou směsí. Formu (vejce, srdce nebo srnčí hřbet) vyložíme potravinářskou fólií a nalijeme promíchanou směs. Opatrně setřeseeme, aby si tzv. sedla a uhladíme stěrkou. Tlačěnku je třeba nechat minimálně pár hodin v lednici.

Ingredience

- 1 sklenku sterilované zeleniny
- 6 uvařených vajec natvrdo
- 150 g uzeného masa
- 1 cibuli
- 1 červenou papriku
- 1 žlutou papriku
- 1 masox
- 250 g majonézy
- 1 želatinu na tlačěnku

Kategorie

Velikonoce, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Předkrm