

Vejce pana krále



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 6

959 kalorií , **3 g** cukrů , **70 g** tuků , **73 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/vejce-pana-krale>

Příprava

Vejce zalijeme vodou, přivedeme k varu a vaříme 15 minut na tvrdo. Poté vejce prudce zchladíme a necháme vychladnout. Vejce oloupeme a podélně rozkrojíme na půlky. Na každou půlku vejce nastříkáme tuňákovou pastu a doprostřed dáme 1/2 lžičky kaviáru. Na 12 půlek dáme černý kaviár a na zbylých 12 půlek červený kaviár. Nakonec dozdobíme libečkem.

Ingredience

- 12 vajec
- 1-2 tuňákové pasty
- 1 balení černého kaviáru
- 1 balení červeného kaviáru
- trošku libečku na ozdobu

Kategorie

Silvestr, Norská, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Labužník, Předkrm

