

# Ztracená vejce s fazolovými lusky na smetaně



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**788** kalorií , **1 g** cukrů , **64 g** tuků , **31 g** bílkovin

**Autor:** Zdenka Obertová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/ztracena-vejce-s-fazolovymi-lusky-na-smetane>

## Příprava

Vodu a ocet s trochou soli přivedeme k varu. Do vroucí vody opatrně pouštíme rozklepnutá vejce, jedno vedle druhého. Vaříme asi 4 minuty, pak je vyjmeme děrovanou sběračkou. Na fazolové lusky nalijeme trochu hovězího vývaru a vinného octa a necháme povařit. Do jiného hrnce dáme máslo, hladkou mouku, jeden nebo dva žloutky a rozkvedláme se zakysanou smetanou. Považené lusky zalijeme smetanou, zamícháme a ještě chvilku vaříme.

## Ingredience

- 4 vejce
- stejný díl vody a octa
- sůl
- balení mražených fazolek (zelené fazolové lusky)
- hovězí vývar z kostky
- vinný ocet
- 1 lžice másla
- 1 lžice hladké mouky
- 2 žloutky
- 1 zakysaná smetana

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Vegetarián, Hlavní chod