

Kaviár na vejcích



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

1167 kalorií , **3 g** cukrů , **99 g** tuků , **62 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/kaviar-na-vejcich>

Příprava

Vejce zalijeme vodou, přivedeme k varu a vaříme 15 minut na tvrdo. Mezitím si připravíme topinky (viz související recepty). Uvařená vejce prudce zchladíme a necháme vychladnout. Vejce oloupeme a podélně rozkrojíme na půlky. Vydlabeme žloutky a bílky nakrájíme na kousky. Žloutky rozmačkáme, přidáme hořčici, máslo, sůl dle chuti a důkladně promícháme. Ze žloutkové hmoty vytvoříme kuličku, kterou dáme do prostřed servírovacího tácu (talíře). Na každou topinku nasypeme nakrájené uvařené bílky, přidáme lžici kaviáru a dozdobíme listem pažitky. Ozdobené topinky rozložíme na servírovací tácu (talíř) kolem žloutkové kuličky a servírujeme.



Ingredience

- 1-2 balení kaviáru
- 8 krajců bílého nebo tmavého chleba
- 4 lžíce olivového oleje
- 10 vajec
- 8 listů pažitky na ozdobu
- 1 lžíce polotučné hořčice
- 1 lžíce másla
- sůl

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Párty občerstvení