

Smažená plněná vejce



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 8min
Celkový čas: 13min , Porce: 4

6385 kalorií , **4 g** cukrů , **585 g** tuků , **90 g** bílkovin

Autor: LUSYLIE

Odkaz: <https://srecepty.cz/smazena-plnena-vejce>

Příprava

10 ks vajec si uvaříme natvrdo, necháme vychladnout a oloupeme. Rozkrojíme na 1/2. Žloutky vydlabeme a vyšleháme s máslem, sýrem, majonézou do pěny. Dochutíme sardelovou pastou, pažitkou a pepřem. Vejce touto směsí naplníme a obalíme v klasickém trojobalu. Smažíme ve fritéze.

Tip k receptu

Můžeme podávat jako předkrm nebo s bramborem.

Ingredience

- 11 slepičích vajec
- 1 lžíce majonézy
- 1 lžíce másla
- 1 lžíce taveného sýru
- troška barevného pepře
- 1 lžička pažitky
- 1/2 lžička sardelové pasty
- rostlinný olej
- 1 lžíce hladké mouky
- strouhanka

Kategorie

Česká, Rychlovka, Předkrm, Párty občerstvení

