Vejce plněná ředkvičkovou pomazánkou

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 25min , Porce: **4**

1242 kalorií , **3 g** cukrů , **101 g** tuků , **65 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: https://srecepty.cz/vejce-plnena-redkvickovou-pomazankou

Příprava

Vejce uvaříme natvrdo a necháme vychladnout. Oloupeme je a podélně je rozpůlíme. Vyjmeme žloutky a utřeme je s lučinou, najemno nakrájenými ředkvičkami a jarní cibulkou, nasekanou pažitkou a petrželkou a utřeným česnekem. Podle chuti osolíme a opepříme. Lučinovou směs pomocí cukrářského sáčku naaranžujeme do bílků. Podáváme s čerstvou bagetkou posypané pažitkou.

Tip k receptu

Hodí se zejména v období jara, kdy jsou všechny suroviny snadno dostupné.

Ingredience

- 8 ks vejce
- 1 svazek ředkviček
- 4 ks jarní cibulky
- 2 stroužky česneku
- 200 g Lučiny
- 1-2 lžíce pažitky
- 1-2 lžíce petrželové naťě
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře

Kategorie

Velikonoce, Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Vegetariánská, Finančně nenáročné, Labužník, Vegetarián, Předkrm