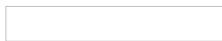


Vejce v jogurtu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

925 kalorií , **1 g** cukrů , **84 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: Zdenka Obertová

Odkaz: <https://srecepty.cz/vejce-v-jogurtu>

Příprava

Vroucí vodu osolíme, přidáme ocet, lžící prudka zamícháme a do vzniklého víru rozklepneme vejce. Vaříme je na mírném ohni 2,5 minuty a poté sběračkou s otvory vyndáme. Do jogurtu vmícháme utřený česnek, osolíme, přidáme citrónovou šťávu, vegetu a promícháme. Na pánvi osmažíme plátky slaniny. Na předeřtáté talíře rozložíme topinky a poklademe je osmaženou slaninu a vejci, která přelijeme jogurtovým dresingem a posypeme sladkou paprikou.

Ingredience

- 4 vejce
- voda
- sůl
- ocet
- 1 bílý jogurt
- 4 stroužky česneku
- 2 lžíce citrónové šťávy
- Vegeta
- 4 plátky slaniny
- 4 lžíce rostlinného oleje
- sladká paprika
- topinky

Kategorie

Velikonoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Návštěva, Párty občerstvení