

Plněná vejce

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vejce podélně rozkrojíme, vyjmeme žloutky, utřeme je s máslem, postrouhanými tvarůžky nebo syrečky i nasekanou pažitkou a podle chuti dosolíme. Touto směsí naplníme poloviny uvařených bílků. Cibuli nakrájíme na kolečka a krátce orestujeme. Naplněná vejce pokládáme na list ledového salátu, na který jsme položili opečenou cibuli, lehce zakápneme olivovým olejem a přizdobíme plátky rajčat.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Salát hlávkový** - 80 g
- **Pažitka** - 2 g
- **Olivový olej** - 5 g
- **Jihočeský syreček 0,1% 90 g** - 60 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 1 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 50 g
- **Vejce** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

