

Vajcia s lososom

Potrebuje

- - 5 vajec
- - 50 g masla
- - soľ, ml. biele korenie
- - tabasco
- - horčica
- - 50 g plátkového údeného lososa
- - trojuholníková Karička
- - trocha citróna
- - wocesterová omáčka
- - petržlenová vňať

Postup

Vajcia uvaríme na tvrdo. Necháme vychladnúť, olúpeme, rozpolíme a žĺtka vyberieme. K mäkkému maslu pridáme rozdrobené žĺtka a 5 trojuholníkov Karičky. Na 1 žĺtko 1 trojuholník syra. Spolu vyšľaháme a pridáme lyžičku horčice, soľ, nasekanú pažitku, ml. biele korenie, niekoľko kvapiek worcesterovej omáčky a tabasca. Všetko poriadne premiešame a naplníme cukrárenské vrečko zmesou. Zmes vytlačíme do bielkových polovic. Malé plátky lososa zvinieme a položíme na pólku vajca. Ozdobíme kúskom citróna a petržlenovou vňaťou. Podávame s bagetkou, ktorú nakrájame na kolieska, popôrkame olivovým olejom a dáme na pár minút do rúry. Dobrá rada: ak vajcia, hneď po dovarení schladíme studenou vodou, škrupinu ľahko olúpeme a bielok ostane nepoškodený.

Tento recept nám posielala: Milka z Revúcej
náročnosť: stredná
čas: 25 MINÚT
porcie: 5
bezlepkový recept: Áno