

Plněná vejce

Kategorie: Vejce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

10 vajec uvařených natvrdo
2 lžice Majonézy Hellmann`s
1 lžička Hellmann`s Dijonnaise
1 salátové okurky
2 větší plátky uzeného lososa (1 balení)
1 citron (1 citronu na ozdobu)
pepř
sůl
snítka čerstvého kopru (může být i sušený)

Postup

Vejce uvařená natvrdo zbavíme skořápek. Z každého vejce podélně vyřízneme malý měsíček. Vzniklým otvorem z vejce vyjmeme vařený žloutek a dáme jej stranou do misky. Ke žloutkům nastrouháme také vykrojenou část bílku, přidáme majonézu hořčici a zakapeme citronem. Vše spojíme do hladkého krému, osolíme, opepříme a dochutíme koprem. Část směsi si odložíme pro konečné zdobení a zbylým krémem plníme bílky. Plátky lososa rozdělíme na 10 dílků. Naplněná vejce zdobíme tenkým plátkem okurky, dílkem lososa a kouskem citronu. Nakonec zakápneme zbylým krémem.