

Vejce v županu

Kategorie: Vejce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

olej Omáčka: 0,25 l kyselé smetany

2 lžíce pikantního kečupu

1 lžíce hořčice

1 houska

pažitka

mletý černý pepř

petrželová nat'

tymián

petrželová nat'

300 g mletého vepřového masa

sůl

pažitka

4 vejce uvařená natvrdo

sůl

Postup

Maso smícháme se solí, pepřem, namočenou a vymačkanou houskou, nasekanou petrželkou, pažitkou a tymiánem. Rozdělíme na čtyři části, do každé vtlačíme oloupané vejce a navlhčenýma rukama upravíme. Na rozehřátém oleji smažíme ze všech stran. Vejce podáváme buď teplá s bramborovou kaší a salátem, nebo na studeno politá omáčkou s čerstvou zeleninou.

Omáčka: Smetanu, kečup, hořčici a sůl ušleháme a vmícháme nasekanou petrželovou nat' a pažitku.