

Bylinková kaše s vejcem natvrdo

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 vejce
125 ml mléka
1 balení bramborové kaše v prášku
sůl
pepř
1 červená peprika
1 lžíce sekané pažitky
1 lžíce kopru
1 lžíce petrželky
80 g másla

Postup

Vejce uvaříme natvrdo.

Mezitím uvedeme do varu 500 ml vody a vlijeme do mísy. Přilijeme studené mléko, přidáme bramborovou kaši v prášku a rozmícháme metlou na sníh. Asi po 1 minutě znovu promícháme. Osolíme, opeříme a udržujeme v teple.

Papriku očistíme, vyřízneme semeník a nakrájíme na kostičky. Promícháme s bylinkami a posypeme kaši. Vejce vyjmeme z vody a zchladíme. Pak je oloupeme a podélně rozpůlíme, ozdobně rozložíme na kaši. Rozpuštěné máslo podáváme zvlášť.