

# Plněná vejce s tuňákem

Kategorie: Vejce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: ajta

## Suroviny

8 vajec

100 g tuňáka ve vlastní šťávě (konzerva)

2 PL smetany ke šlehání

2 KL mírně ostré hořčice

čerstvě mletý muškátový oříšek

1 KL citrónové šťávy

100 g kaviáru

75 g portuláku nebo polníčku na ozdobu

sůl



## Postup

Vejce povaříme 7-8 minut, zchladíme, oloupeme a necháme vychladnout.

Tuňáka rozmačkáme vidličkou, vajíčka podélně rozpůlíme, žloutek vyjmeme a protlačíme přes sítko. Žloutky a tuňáka ušleháme do krému, přilijeme smetanu a dochutíme hořčicí, solí, muškátem a citrónovou šťávou.

Krém naplníme do zdobícího sáčku s hubičkou ve tvaru hvězdičky a nastříkáme do vaječných bílků. Vejce ozdobíme kaviárem.

Portulák (popř. polníček) opereme, přebereme listy a opatrně vytřepáme vodu. Listy rozložíme na táč a na ně dekorativně upravíme plněná vejce.

TIP: Do náplně můžete místo tuňáka použít také 100 g vařené šunky (nejlépe umleté masovým strojkem) s 1 PL portského vína.