

Vejce s bylinkovou zálivkou

Kategorie: Vejce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 vajec

svazek bylinkových natí (petrželka

pažitka

naťová cibulka

kopr

mladé listy libečku)

100 g majolky

5 lžic bílého jogurtu

2 lžice citronové šťávy

sůl □ □

Postup

Vejce uvaříme na hniličku nebo natvrdo, vložíme do studené vody a po vychladnutí oloupeme, podélně překrojíme na poloviny, rozložíme po třech půlkách na dezertní talířky a zalijeme bylinkovou zálivkou.

Zálivka: majolku dáme do misky, přidáme jogurt, citronovou šťávu, mírně osolíme a dobře rozšleháme. Nakonec vmícháme směs bylinek.