

# Pštroší vejce

Kategorie: Vejce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

5 vajec

30 g másla

sardelová pasta podle chuti

kari koření

500 g mletého masa

hladká mouka

vejce (na obalení)

strouhanka (na obalení)

olej (na smažení)

## Postup

Vejce uvaříme natvrdo, podélně je rozkrojíme a žloutky vyjmeme. Žloutky ušleháme s máslem, sardelovou paastou a trochou kari koření. Půlky vajíček naplníme žloutkovou směsí a slepíme do původního tvaru. Vejce zabalíme do směsi z mletého masa (směs jako na karbanátky) a obalíme v trojobalu. Na rozehřátém oleji smažíme dozlatova. Podáváme s brambory, zeleninovou oblohou nebo bramborovým salátem.