Bismarkova vejce

Kategorie: Vejce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

máslo na formičky
4 vejce
špetka soli
špetka pepře
100 g šunky
4 lžíce sýra parmezán
1 hlávkový salát

Postup

Máslem vymažeme 4 menší formičky a do každé rozklepneme po jednom vejci. Osolíme a opepříme. Na nudličky nasekáme šunku a promícháme se strouhaným parmezánem. Směsí posypeme vejce. Ve větším hrnci ohřejeme vodu. Formičky pečlivě překryjeme alobalem. Vyrovnáme je do vodní lázně tak, aby byly z třetiny ponořené. Vaříme po dobu asi 10 minut. Párátkem zkusíme, zda jsou vejce dostatečně hotová. Dezertní talířky ozdobíme lístky salátu a pokapeme libovolným salátovým dresinkem. Vyklopíme vejce a přidáme je k salátu. Podáváme s rozpečeným pečivem.