

Vejce s bylinkovou zálivkou

Kategorie: Vejce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 vajec

1 svazek petrželky

1 svazek pažitky

1 svazek naťové cibulky

1 svazek kopru

1 svazek mladých listů 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.