

Volská oka na pastýřský způsob

Kategorie: Vejce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 vejce

60 g žampionů

40 g másla

1 lžíce jemné bylinkové směsi

mletý pepř

sůl

Postup

Nakrájené žampiony uvaříme v osolené vodě, slijeme, smícháme s bylinkovou směsí, dochutíme mletým pepřem a osolíme. Lívanečník vymažeme, směs rozložíme do jamek lívanečníku, do každé jamky opatrně vložíme jedno vejce a pečeme v troubě 3 - 4 minuty.