

Plnené vajíčka s medvedím cesnakom a syrom

Potrebuje

- - 6 vajec
- - 2 plátky slaniny
- - 1 lyžicu kyslej smotany
- - črievko Karička
- - 7 lístkov medvedieho cesnaku
- - 4 stonky petržlenovej vňate
- - soľ
- - mleté čierne korenie

Postup

Vajcia uvaríme natvrdo (približne 10 minút). Vodu zlejeme a schladíme pod studenou vodou a olúpeme. Vajcia predelíme pozdĺžne a vyberieme žltka. Bylinky umyjeme a otrasieme od vody. Slaninu nakrájame na prúžky a opečieme. Medvedí cesnak nasekáme nadrobno, časť z neho odložíme. Žltky zmiešame s polovicou Karičky, kyslou smotanou, petržlenovou vňaťou a medvedím cesnakom. Ochutíme soľou a korením. Krémom naplníme vajíčka a dozdobíme slaninkou a nasekaným medvedím cesnakom.

Tento recept nám posielal: František z Prešova

náročnosť: nízka

čas:

porcie: 6

bezpečný recept: Áno