

# Jarné vajcia

## Potrebuje

- - 4 ks vajce
- - 4 ks šalátové listy
- - 4 ks redkovka
- - trochu nasekaná pažítka
- - 200 g syr Karička
- - 80 g maslo
- - 1 KL kyslá smotana
- - 1 KL horčica
- - soľ

## Postup

Uvarené vajcia olúpeme, rozkrojíme a vyberieme žĺtky. Karičku vyšľaháme s dvoma tretinami masla a kyslou smotanou dopenista a naplníme polovice vajec. Zvyšné maslo, žĺtky, horčicu a soľ vyšľaháme dopenista a vreckom s ozdobnou rúrkou nastriekame na vajcia ozdobné špirály. Vajcia poukladáme na listy šalátu, ozdobíme plátkami redkoviek a nadrobno pokrájanou pažítkou.

---

Tento recept nám posielal: Ján z Vranova nad Topľou

náročnosť: nízka

čas:

porcie:

bezlepkový recept: Áno