

Plněná velikonoční vejce s Jihočeským žervé

🕒 20 minut

náročnost ●○○○

Velikonoční vajíčka lze připravit na mnoho způsobů. Tato naše od Madety jsou ale příliš dobrá, aby čekala na koledníky, pust'te se do nich sami.



Ingredience

- 12 vajec
- 180 g Jihočeského žervé
- 2 lžičky dijonské hořčice
- sůl
- pepř

Na ozdobení dle chuti

- šunka
- opečená slanina
- losos
- bylinky
- ředkvičky
- paprika
- nakládané okurky apod.

Návod na přípravu:

Vejce uvaříme v osolené vodě natvrdo. Vychladlá vejce oloupeme a rozkrojíme na půl. Vyndáme žloutky a v míse smícháme dohledka s Jihočeským žervé, solí, pepřem a hořčicí. Žloutkový krém dáme do zdobícího sáčku a bílky naplníme krémem. Zdobíme dle chuti. Smaženou slaninou, nakládanými okurkami, ředkvičkami apod. a můžeme podávat.