

Šošovicová nátierka s vajčkami

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Šošovicu preberieme a namočíme cez noc do studenej vody. Na druhý deň vodu zlejeme, šošovicu zalejeme čerstvou vodou tak, aby siahala asi 4 cm nad šošovicu, pridáme jeden bobkový list a štipku majoránu pre lepšiu stráviteľnosť a varíme asi 30 min., kým nie je šošovica mäkká. Uvarenú šošovicu zlejeme a necháme vychladnúť. Medzitým si uvaríme vajčka natvrdo (10 min.), schladíme ich pod studenou vodou a olúpeme. Cibuľu olúpeme a nakrájame nadrobno. Na oleji ju orestujeme dozlatista a na poslednú minútu restovania posypeme karí korením. Necháme ho rozvoňať a ihneď stiahneme z platničky, aby nezhorklo. K vychladenej šošovici pridáme tri lyžice studenej vody a všetko rozmixujeme ponorným mixérom na jemnú kašu. Pridáme orestovanú karí cibuľku, nastrúhané vajčka a lyžicu sójovej omáčky. Podľa chuti osolíme a okoreníme.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Olej slnečnicový** - 10 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Sójová omáčka** - 10 g
- **Majoránka sušená** - 1 g
- **Bobkový list** - 0.2 g
- **Kari** - 3 g
- **Šošovka** - 150 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

