

Vajíčka s bylinkovou omáčkou

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Pripravíme si potrebné suroviny. Vajíčka (8 ks) vložíme do vriacej vody a uvaríme natvrdo, teda približne 10 minút. Uvarené vajíčka schladíme studenou vodou a ošúpeme. Cibuľu a uhorku nakrájame nadrobno. Petržlenovú vňať, kôpor a pažítka posekáme najemno. Tvaroh zmiešame s jogurtom, kyslou smotanou a horčicou. Pridáme cibuľu, uhorku, bylinky, premiešame a omáčku dochutíme korením, soľou a cukrom. Vajíčka rozkrojíme na polovice a poukladáme okolo misky s tvarohovo-bylinkovou omáčkou, dozdobíme cherry paradajkami a posekanými bylinkami.

Ingrediencie

- **Horčica plnotučná 450 g** - 20 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Paradajky** - 80 g
- **Kôpor** - 10 g
- **Pažítka** - 10 g
- **Cukor kryštál** - 6 g
- **Vajcia** - 400 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Kyslé uhorky** - 40 g
- **Petržlenová vňať** - 8 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **RAJO Laktofree tvaroh 180 g** - 125 g
- **RAJO Laktofree jogurt smotanový biely 145 g** - 145 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 120 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

