

Vajcia s bylinkovou omáčkou

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vajcia (8 ks) na koncoch prepichnete a vložíte do vriacej vody. Varíme 10 minút, ochladíme studenou vodou a ošúpeme. Do tvarohu vmiešame jogurt, smotanu a horčicu. Očistenú cibuľu najemno nastrúhame. Zelené vňate nadrobno nakrájame, takisto uhorku. Všetko pridáme do omáčky. Osolíme, dochutíme korením a cukrom. Omáčku dáme do mištičky, ktorú postavíme do stredu okrúhleho podnosu. Vajcia rozkrojíme a poukladáme okolo misky s omáčkou. Ozdobíme kolieskami rajčiakov.

Ingrediencie

- **Horčica plnotučná 450 g** - 20 g
- **Cibuľa voľná** - 50 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Šalát hlávkový** - 200 g
- **Kôpor** - 5 g
- **Pažítka** - 5 g
- **Rukola praná** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 3 g
- **Vajcia** - 400 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Kyslé uhorky** - 50 g
- **Petržlenová vňať** - 8 g
- **Jedlá soľ** - 3 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

