

Plnené vajíčka

Chod	Chuťovky
Príležitosť	Veľká noc
Náročnosť	Lahké
Čas prípravy	20 min.
Počet osôb	
Autor	Vitana



ČO BUDEME POTREBOVAŤ

Vajíčka	6 ks
Maslo	120 g
Čierne mleté korenie Vitana	1 ČL
Kurkuma Vitana	1/2 ČL
Tavený syr	2 PL
Horčica	2 ČL
Majonéza	2 ČL
Soľ podľa chuti	
Pažítka na ozdobenie	

PRÍPRAVA RECEPTU

Vajíčka uvaríme na tvrdo – cca 8 – 10 minút v závislosti od veľkosti. Hneď po dovarení vylejeme vodu a schladíme studenou vodou a ošúpeme.

Pozdĺžne prekrájame na polovicu a žĺtka opatrne vyberieme do misky tak, aby sme bielka nepoškodili.

Žĺtka necháme vychladnúť, následne pridáme zmäknuté maslo, syr, horčicu, majonézu, Kurkumu Vitana, Čierne mleté korenie Vitana a vymixujeme.

Dochutíme soľou.

Zmes vložíme do zdobiaceho vrečka a plníme bielka. Na záver dozdobíme pažítkou a necháme zachladiť.

Na vajíčka môžeme uložiť aj rôznu zeleninu alebo malé kúsky údeného lososa.