Plnené vajíčka

Recepty

Chuťovky

Veľká noc

20 min

0



2.8

1040

Budete 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 prekrojíme 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 vrecka a plníme bielka. Na záver dozdobíme pažítkou a necháme zachladiť.
Na vajíčka môžeme uložiť aj rôznu zeleninu alebo malé kúsky údeného lososa.



Čierne mleté korenie



Kurkuma mletá