Vaječná tlačenka se zeleninou, sýrem a šunkou

Recepty

Chuťovky

Velikonoce

15 min

0



3.0

4334

Budete potřebovat

vejce	6 ks
sterilovaná zelenina	250 g
červená cibule/jarní cibulka	1 ks
šunka na kostičky	200 g
tvrdý sýr na kostičky	200 g
majonéza Vitana	250 g

voda	300 ml
želatina na sladké i slané Vitana	1 balení

Příprava receptu

Vejce uvařte natvrdo a po vychladnutí nakrájejte na kostičky. Dejte do mísy a přidejte sýr, šunku, nadrobno nakrájenou cibuli, scezenou zeleninu a majonézu. Vše promíchejte. Dle vlastní chuti můžete případně dochutit solí a pepřem.
1 balení Želatiny Vitana dobře rozmíchejte v 300ml horké (nikoliv vařící) vody. Nechte částečně vychladnout. Vlažnou želatinu pak přidejte do mísy s připravenou směsí a promíchejte.
Formu na srnčí hřbet si vyložte potravinářskou fólií a směs do ní nalejte.
Vše nechejte ztuhnout v ledničce aspoň 2 hodiny, nejlépe však přes noc.
Po ztuhnutí nakrájejte na plátky a podávejte např. s rozpečenou bagetou.

TIP: jednotlivé ingredience ve vaječné tlačence můžete dle libosti obměňovat. Nahraďte např. šunku jiným druhem sýra (200g) a budete mít variantu pro vegetariány.





Poctivá Majonéza 225 ml

Želatina