Plněná kuřátka

Recepty

Svačinka

Velikonoce

40 min

0



2.9

2718

Budete potřebovat

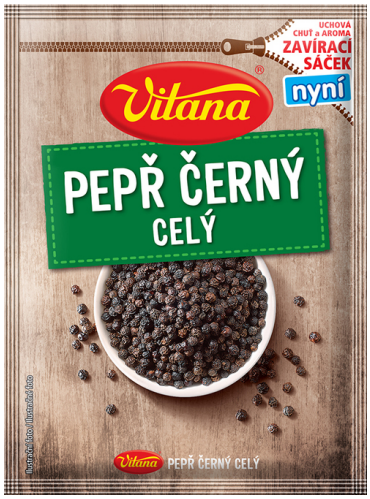
Vajíčka	12 ks
Poctivá Majonéza Vitana	100 ml
Posekaná jarní cibulka	2 ks
Sůl a pepř	dle chuti
Hořčice	2 lžičky
Mrkev	1 ks
Pepř černý celý Vitana	1 balení (20 gramů)

Příprava receptu

Symbolem Velikonoc jsou vejce, které značí zrození nového života. Chcete letošní Velikonoce udělat radost vašim dětem i mile překvapit návštěvu? Vyrobte vajíčková kuřátka, která nejen výborně chutnají, ale i roztomile vypadají.

Nejprve uvařte vejce natvrdo. Následně je oloupejte, odkrojte vrchní třetinu a vyndejte žloutky, které si odložte na později. Aby vajíčka mohla rovně stát, odkrojte malý kousek ze spodní části. Vedle v misce rozmačkejte vidličkou žloutky, přidejte pokrájenou cibulku, pepř, sůl, kvalitní majonézu a vše důkladně promíchejte.

Vzniklou směsí plňte vydlabaná vajíčka (můžete využít zdobící sáček), která opatrně přiklopíte vrchním dílem. Pak už jen zbývá vajíčka dozdobit. Z mrkví vykrojte zobáčky a kuličky pepře použijte jako oči a roztomilá kuřátka jsou na světě!



Pepř černý celý



Poctivá Majonéza 225 ml