Pikantní vajíčková tlačenka

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

6 ks	natvrdo uvařená vejce
4 ks	dietní párek
1 sklenice	pikantní zeleninový salát kyjovanka
200 g	majonéza
1 ks	želatina (na vaječnou tlačenku)
2 lžíce	hořčice
2 lžíce	ocet
1 lžíce	cukr
	sůl
	pepř
	mleté chilli
	zelený salát na ozdobu (nemusí být)

Postup přípravy

Vejce, párky a zeleninu pokrájíme na kostičky. Nálev z kyjovanky doplníme podle potřeby vodou a podle návodu na obalu připravíme želatinu. Do částečně vychladlé želatiny vložíme veškeré ingredience, osolíme, opepříme a podle chuti přidáme trošku mletého chilli. Nalijeme do formy (může být „srnčí hřbet“, ale i třeba malé bábovičky) a dáme do ledničky ztuhnout. Servírujeme na listech salátu spolu s čerstvým pečivem.