Plněná vejce

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

10 ks	natvrdo uvařená vajíčka
1 ks	bílý smetanový jogurt
1 lžíce	plnotučná hořčice
1 lžíce	dijonská hořčice
	sůl
	hrubě mletý pepř a petrželka na ozdobu



Postup přípravy

Natvrdo uvařená vejce po délce rozkrojíme, vyjmeme žloutky a dáme je do šlehací nádoby. K nim přidáme bílý jogurt, obě hořčice a ochutíme solí. Rozmixujeme tyčovým mixérem a vzniklou náplň přendáme do cukrářského sáčku. Pomocí sáčku naplníme připravené bílky, posypeme hrubě mletým pepřem a nasekanou zelenou petrželkou. Podáváme jako předkrm samotné či jako hlavní jídlo s bramborovým nebo luštěninovým salátem.