Vaječné hody aneb Co s vejci po Velikonocích?



Kraslicový salát

6 vařených vajec, 4 středně velké brambory vařené ve slupce, 100 g ovařeného uzeného masa, 1 cibule, ¼ hlávky červeného zelí, 150 g majonézy, 100 g řeckého jogurtu, 1 lžička hořčice

1 lžíce octa (bílý vinný nebo jablečný)

Zelí nakrájíme na nudličky, spaříme vroucí vodou a rychle zchladíme. Přesypeme do větší mísy a postupně přidáváme ostatní suroviny. Vajíčka nakrájíme nebo nalisujeme na kráječi. Přidáme oloupané brambory pokrájené na drobnější kostičky, najemno nasekanou cibulku, na kostičky pokrájené uzené maso. Přidáme jogurt, majonézu, hořčici a ocet. Podle chuti opepříme a pečlivě promícháme. Salát necháme nejlépe přes noc uležet v lednici.

Avokádová vaječná pomazánka

4 vařená vejce, 1 zralé avokádo, 1 lžíce citronové šťávy, 2 lžíce najemno nasekané červené cibule, 1 jemně nasekaný nebo prolisovaný stroužek česneku, 2 lžičky nasekaného koriandru nebo petrželky, sůl a pepř podle chuti, případně chilli pro ostřejší chuť

V míse rozmačkáme avokádo zbavené slupky a pecky, přidáme citronovou šťávu, červenou cibuli, lisovaný česnek a nasekaný koriandr nebo petrželku. Dobře promícháme. Vejce nakrájíme na malé kostičky a přidáme k avokádové směsi, opatrně zamícháme. Přidáme sůl, pepř podle chuti. Podáváme na bílém pečivu

nebo jako dip.

Vývar s vejci

5 vařených vajec, 1 litr drůbežího nebo zeleninového vývaru, 2 jemně nasekané nebo prolisované stroužky česneku, 1 lžíce strouhaného zázvoru, 2 lžičky rybí omáčky, 2 lžičky sezamového oleje,

sůl a pepř dle chuti, nasekaná jarní cibulka na ozdobu, vařené rýžové nudle na servírování

Vařená vajíčka rozpůlíme a opatrně zbavíme žloutků. Bílky nakrájíme na tenké plátky. Vývar ohřejeme v hrnci, přidáme česnek, zázvor, sójovou omáčku, rybí omáčku a sezamový olej. Povaříme asi pět minut. Na závěr přidáme pokrájené bílky a necháme jen ohřát ve vývaru. Hotovou polévku dochuťte solí a pepřem. Servírujeme v miskách naplněných nudlemi, ozdobíme žloutky, nakrájenou jarní cibulkou, případně čerstvým koriandrem. Pro pikantní chuť můžeme přidat nakrájenou chilli papričku.

Skotská vejce

6 větších vařených vajec , 500 g mletého vepřového a hovězího, 100 g chlebové strouhanky, 2 lžíce mléka, 1 lžíce sušeného koriandru, 1/2 lžičky mleté kurkumy, sůl a pepř podle chuti, mouka, vejce a strouhanka na obalení

V míse smícháme mleté maso, strouhanku, mléko, koriandr, kurkumu, sůl a pepř a vytvoříme konzistentní hmotu. Vařená vejce oloupeme a obalíme v kořeněné směsi mletého masa, abychom vytvořili kuličky, kde nikde neprosvítá bílek. Obalíme v trojobalu (hladká mouka, rozšlehané vejce a nakonec strouhanka). Pečeme v troubě vyhřáté na 190 º C asi 30 minut.