



Vejce mimóza vařené v odvaru z červené řepy

Počet porcí: 2

suroviny:

Vejce - 4ks

Majonéza - 1 lžíce

Citronová šťáva

Mletá paprika - špetka

Olivový olej

Sůl

Pepř

Estragon

Petrželka

Římský salát - 10g

Frisée salát - 10g

Salát mizuna 5g

Řepa 1 ks

Toastový chléb

postup:

Řepu oloupejte a uvařte. V odvaru z řepy uvařte vejce natvrdo a zchladte. Oloupejte a nakrájejte na půlky. Žloutky opatrně vydlabejte do misky, přidejte mletou papriku, nasekaný estragon, opepřete, osolte a vše rozmíchejte. Přidejte lžici majonézy a citronovou šťávu, promíchejte dohladka. Směs naplňte do cukrářského pytlíku a půlky vajec naplňte. Každé vajíčko ozdobte lístkem petrželky.

Podávejte se směsí salátových listů, které lehce dochuťte solí, pepřem a olivovým olejem. Vejce položte na salát a servírujte s opečeným toastovým chlebem.