

Napsal uživatel Janina
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:29

Suroviny

(pro 4 osoby)

8 vajec

1 lžíce másla

1 lžíce hladké mouky

250 ml vývaru

100 ml bílého vína

150 g zakysané smetany

3 lžíce plnotučné hořčice

cukr

sůl, pepř

5 lžic vinného octa

2 lžíce nasekané pažitky

Postup

Na pánvi rozpustíme máslo, vsypeme mouku a za stálého míchání připravíme zlatavou jíšku. Dále za stálého míchání přidáme vývar, víno smetanu, hořčici a podle chuti sůl, pepř, cukr a nakonec 1 lžici octa. listy vody a 4 lžíce octa uvedeme do varu. Do naběračky postupně rozklepneme vejce a opatrně je vpouštíme do vroucí vody. Vaříme na mírném ohni asi 3 minuty a pak je děrovanou lžicí vyjmeme. Podáváme politá hořčičnou omáčkou a posypaná pažitkou.

Příloha: lehce opečené topinky

Na osobu: energetická hodnota 300 kcal, bílkoviny 14 g, tuky 21 g, sacharidy 10 g