



Míchaná vejce s uzeným lososem a máslem

Rychlá a výživná snídaně z čerstvých vajec, plátků lososa a másla, hotová během pár minut.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Snídaně #Rychlé #Bílkovinné

Alergeny: vejce, ryby, mléko (orientačně podle surovin, vždy zkontrolujte obal)

🕒 Příprava 5 min · Vaření 8 min Střední 👤 2 porce 🔥 320 kcal/porce

Na porci: 🥚 24 g bílkovin 🥄 2 g sacharidů 🍖 24 g tuků

Suroviny

	Čerstvá vejce z podestýlky S 30 ks · 30 ks Potřeba: 4 ks	139,90 Kč 11900
	Plátky lososa atlanského 100g · 100g Potřeba: 100 g	79,90 Kč ↓ Nejnižší cena 11900
	Madeta Jihočeské máslo 125g · 125g Potřeba: 20 g	34,90 Kč ↓ Nejnižší cena 11900

Co ještě přidat

	Solsanka Mořská sůl hrubozrnná 1kg · 1kg Potřeba: dle chuti	32,90 Kč 11900
	Černý pepř mletý 20g · 20g Potřeba: dle chuti	11,90 Kč 11900



Postup

- 1** Vejce rozklepněte do misky, osolte a opepřete, lehce prošlehejte vidličkou.
- 2** Na pánvi rozehejte máslo, aby se nepřipálilo.
- 3** Vlijte vejce a za stálého míchání na mírném ohni smažte do měkka.
- 4** Plátky lososa nakrájejte na menší kousky a přidejte k vejcím na poslední minutu smažení, jen aby se prohřály.
- 5** Podávejte hned, dokud jsou vejce krémová.

Tip: Podávejte s opečeným toustem a čerstvým koprem pro svěží chuť.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.

