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
99,90 Kč
TESCO

Plátky lososa atlanského 100g · 100g
Potřeba: 100 g
79,90 Kč
Nejnižší cena
TESCO

Madeta Jihočeské máslo 125g · 125g
Potřeba: 20 g
34,90 Kč
Nejnižší cena
TESCO

Co ještě přidat

Solsanka Mořská sůl hrubozrnná 1kg · 1kg
Potřeba: dle chuti
32,90 Kč
TESCO

Černý pepř mletý 20g · 20g
Potřeba: dle chuti
11,90 Kč
TESCO

Postup

1. Vejce rozklepněte do misky, osolte a opepřete, lehce prošlehejte vidličkou.
2. Na pánvi rozehřejte 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.