



Vajíčková tlačienka

Na vajíčkovú tlačienku budete potrebovať (2 ks o rozmere formy na srnčí chrbát):

10 vajíčok BIO alebo z voľného výbehu
 0,3 l zeleninového vývaru
 1 zelenú papriku
 1 červenú papriku
 2 mrkvy (oranžová, žltá)
 5 kyslých uhoriek
 hrst' čerstvého alebo mrazeného hrachu
 200 ml majonézy
 200 dkg jemnej salámy
 1 dcl laku z kyslých uhoriek
 hrst' nasekanej pažitky
 soľ a čerstvo mleté čierne korenie
 40 g želatíny na vaječnú tlačienku a aspiky

Mrkvu nakrájajte na malé kocky a pár minút povarte v osolenej vode. Na záver varenia pridajte do vody aj mrazený alebo čerstvý hrach, aby trochu zmäkol. Zlejte a nechajte vychladnúť.

Vajcia uvarte natvrdo (nevarte ich viac ako 10 minút, aby si zachovali peknú farbu žĺtka) a po vychladnutí ich olúpte. 4 nakrájajte na menšie kocky, 6 nechajte vcelku, budú tvoriť stred tlačienky. Na menšie kocky narežte aj uhorky a jemnú salámu. Vo väčšej mise zmiešajte zeleninu, salámu a nakrájané vajíčka s majonézou, pridajte pažit'ku, osol'te a okoreňte.

Vo vývare si rozpustite želatínu (podľa návodu na obale). Zmiešajte s vajíčkovo-zeleninovou zmesou, rozdeľte do foriem na srnčí chrbát, do stredu vložte po celej dĺžke foriem vajíčka vcelku a nechajte cez v noc stuhnúť v chladničke.