

Skotská vejce s pórkem a jablkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 8 ks
- **na ozdobu**
- kadeřavá petrželka 1 ks
- hlávkový salát 1 ks
- **podle potřeby**
- tuk na pečení 1 ks
- **příloha**
- střední pórek 1 ks
- střední celer 1 ks
- **těstíčko**
- mletý bílý pepř 0.25 lžička
- mleté maso (směs) 500 g
- sůl 0.5 lžička
- vejce 1 ks
- cibule 1 ks
- strouhanka 3 lžíce
- pikantní hořčice 1 lžíce
- **trojobal**
- vejce 1 ks
- strouhanka 1 ks
- hladká mouka 1 ks
- **zálivka**
- sůl 0.5 lžička
- ovocný ocet 4 lžíce
- mletý bílý pepř 1 špetka
- olej 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 4

Postup:

Vejsce uvaříme natvrdo, necháme vychladnout a oloupeme. Cibuli nakrájíme nadrobno. Hlávkový salát omyjeme, rozebereme na listy a necháme okapat.

Smícháme mleté maso, cibuli, strouhanku a vejce. Těstíčko okořeníme pepřem i hořčicí a osolíme. Uvařená vejce obalíme těstíčkem, které dobře přitiskneme, aby nám nespadlo.

Potom masové koule obalíme v trojobalu - mouka, vejce, strouhanka.

Na pánvi s vyšším okrajem rozehřejeme tuk a na středním plameni smažíme vejce ponořená v tuku asi 6 - 8 minut do zhnědnutí. Potom olej necháme na papírové utěrce okapat.

Celer i pórek očistíme, jablko omyjeme. Celer nakrájíme na nudličky, pórek na kolečka a jablko, zbavené jádřince, nakrájíme na tenké plátky. Ocet ochutíme solí i pepřem a zašleháme olej. Zálivku promícháme s připravenou zeleninou.

Hlávkový salát rozložíme na servírovací mísu. Na polovinu mísy naskládáme skotská vejce a na druhou naaranžujeme zeleninu. Skotská vejce s pórkem a jablkem ozdobíme snítkou petrželky a podáváme.