

Vajíčková tlačěnka

na 2 - 3 porce:

želatina v prášku vhodná na tlačěnku např. Natura (použila jsem polovinu balení) nebo Tesco (použila jsem 10 g)

alternativně pro vegany či vegetariány lze použít 2-3 g agaru (a upravit adekvátně výběr dalších použitých surovin)

75 ml horké a 25 ml studené vody

75 ml [nálevu na okurky](https://hubatici.cz/h-recepty-zobraz.php?soubor=N%C3%A1lev+na+okurky)

2 vejce vařená natvrdo

50 g majonézy nebo tatarky

1 lžička hořčice

asi 125 g nakládané zeleniny (okurky, kozí rohy, Kunovjanka)

(můžeme přidat nadrobno pokrájený oblíbený sýr nebo šunku cca 50 g)

Vejce i zeleninu pokrájíme na menší kousky.

Přivedeme k varu 75 ml vody, na chvíli odstavíme a mimo zdroj tepla za stálého míchání v ní rozmícháme želatinový prášek. Pak přilijeme zbývající vodu smíchanou s nálevem. Nakonec ještě přimícháme majonézu s hořčicí.

Vlažný roztok želatiny smícháme s ostatními surovinami a vlijeme do vhodné nádoby/formy nebo menších nádobek po jednotlivých porcích. Necháme ztuhnout v chladničce asi 2 hodiny.

Pokud používáme agar, je nutné ho rozmíchat ve studené vodě (zde těch zmiňovaných 75 ml), přivést k varu a 1 až 2 minuty povařit. Pak přidat ostatní tekuté suroviny a pracovat kvapně, protože agar celkem rychle při zchlazení tuhne.