

Vejce v troubě

pro 2 osoby:

2 celá vejce

pepř

sůl

olej na vymazání formiček/podložek

Vejce si rozdělíme na bílky a žloutky (každý žloutek zvlášť). Bílky osolíme, opepříme a vyšleháme z nich pevný sníh.

Do vymazaných formiček navrstvíme menší část bílků. Lžící uprostřed vrstvy v každé nádobce vytvoříme důlek, do které opatrně vložíme žloutek a zakryjeme obě porce zbývajícím sněhem. Vložíme do horkovzdušné fritézy a pečeme při 180 °C asi 10 až 12 minut.

Podáváme na obloženém chlebu nebo vejce vložíme do každé porce kulajdy či použijeme na salát.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---