

Vařená vejce v hořčičné omáčce s bramborovou kaší

Ingredience: (4 osoby)

- 2000 g brambor
- sůl
- 80 g másla/ margarín
- 50 polohrubé mouky
- 700 ml mléka
- 700 ml zeleninového vývaru
- 5 polévkových lžic středně ostré hořčice (14 g)
- 2 řeřichy
- 10 pol. lžic octa
- 4 vejce (M)
- 3 cibule
- 3 lžičky oleje

Postup:

- 1) Oloupat a umýt brambory, nakrájet a na půlky. Vařit 20 min. ve slané vodě.
- 2) 40 gramů tuku rozpustit v hrnci. Mouku zpěnit do zlatova. Zamíchat vývar společně s polovinou mléka. Povařit a dochutit hořčicí.
- 3) Nakrájet řeřichu, nechat něco na posypání, zbytek přidat do omáčky.
- 4) 2 l slané vody s octem povařit, vejce uvařit do poloměkka, opatrně ponořit do vody s octem a povařit při nízké teplotě. Vyjmout naběračkou a krátce ponořit do studené vody a nechat uschnout.
- 5) Slít brambory přidat zbytek mléka a tuk 40 g, osolit a rozmixovat brambory na kaši.
- 6) Oloupat cibuli, nakrájet na kroužky opéct cibulové kroužky. Ozdobit kaši cibulovými kroužky. Vařená vejce a hořčičnou omáčku položit na talíř a posypat zbytkem řeřichy.

fotogalerie: https://drive.google.com/drive/folders/1yK9Bpgg-XVPCoEP7nSfWk1pn16SHug7o?usp=drive_link