

OSTERFÜLLUNG GEFÜLLTE EIER MIT BEILAGE AUS FRISCHEM GEMÜSE

vom Seniorenklub Strážov

Osterfüllung

Zutaten:

6 Semmeln (vom vorigen Tag)
300 g gekochtes Rauchfleisch
4 Eier
Milch nach Bedarf
120 g Butter
Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Brennesseln,
Petersilie – nach Belieben

Zubereitung:

Semmeln kleinschneiden und mit warmer Milch sowie zerlassener Butter übergießen. Danach Rauchfleisch in Stücken, Eigelb, Salz, Pfeffer und Kräuter dazugeben und vermischen. Anschließend den Eiweißschnee untermischen. Die Füllung auf ausgefettetem Backblech im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.

Gefüllte Eier mit Beilage aus frischem Gemüse

Zutaten:

5 Eier
60 g weicher Butter
1 TL Mayonnaise
1 EL Senf
50 g Schinken (gemahlen)
1 kleine Zwiebel (gemahlen)
Salz, Pfeffer, Schnittlauch – nach Belieben
frisches Gemüse als Beilage

Zubereitung:

Warmes Eigelb mit Butter, Senf und Mayonnaise rühren. Schinken und Zwiebel untermischen. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken, Schnittlauch dazugeben und in hartgekochte Eier stopfen.

VELIKONOČNÍ NÁDIVKA PLNĚNÁ VAJÍČKA A OBLOHA Z ČERSTVÉ ZELENINY

od Senior klubu Strážov

Velikonoční nádivka

Suroviny:

6 rohlíků (den staré)
300 g vařeného uzeného masa
4 vejce
mléko dle potřeby
120 g másla
sůl, pepř, pažitka, kopřivy,
petrželka – dle chuti

Postup:

Nakrájet rohlíky a polít je teplým mlékem s rozpuštěným máslem. Přidat nakrájené uzené maso, žloutky, sůl, pepř, zelené bylinky a vše zamíchat. Nakonec vmíchat sníh z bílků. Nádivku dát do vymazaného pekáče a péct v předehřáté troubě dozlatova.

Plněná vajíčka a obloha z čerstvé zeleniny

Suroviny:

5 vajec
60 g másla (změkklého)
1 lžička majonézy
1 lžice hořčice
50 g šunky (semlít)
1 malá cibulka (semlít)
sůl, pepř, pažitka – dle chuti
čerstvá zelenina na oblohu

Postup:

Teplé žloutky utřít s máslem, hořčicí a majonézou. Přidat šunku, cibulku a dle chuti osolit, opepřit a přidat pažitku. Směsí naplnit natvrdo uvařená vejce.