

Ruská vejce

30—40 Min

Preparation

1. Vejce vařte 9 minut, ihned je ponořte do ledově studené vody, rozkrojte napůl a vyjměte žloutky.
2. Máslo vyšlehejte do krémové konzistence, přidejte žloutky a vymíchejte dohladka.
3. Podle chuti dochuťte estragonovou hořčicí, sušeným estragonem Kotányi, mletým bílým pepřem Kotányi, mořskou solí Kotányi a citronovou šťávou.
4. Směsí naplňte cukrářský sáček a nastříkejte ji do půlek vajec. Ozdobte koprem a kaviárem.

Ingredients 4 Portions

= Kotányi Produkte

50 g	Změklého másla
4	Velká vejce (velikost M)
1 ČL	Estragonové hořčice
4	Kapary, nasekané najemno (volitelné)
1 střik	Citronové šťávy
1 ČL	Kaviáru
1 špetka	Pepř bílý mletý
1 špetka	Mořská sůl s jódem
	Drcený estragon

K podávání

	Kaviár
	Kopr