**Príprava plnených vajec**

Na prípravu plnených a obložených vajec používame vajcia uvarené na tvrdo. Vajcia na tvrdo varíme tak, že ich opatrne vložíme do vriacej vody a varíme 15 minút. Bielok a žĺtok vajca je tvrdý. Uvarené vajcia pred odstraňovaním škrupiny krátko schladíme v studenej vode. Vajcia určené na plnenie najprv na oboch koncoch rezom zarovnáme, potom po šírke rozrežeme na polovicu, žĺtky vyberieme a vzniknuté otvory naplníme rozmanitými penami, pochúťkovými maslami, jemnými šalátmi, majonézami, paštétami, kaviárom a pod. Naplnené vajcia vkusne ozdobíme a upravíme na sklenený tanier, alebo na misu.

Plnené vajcia podávame ako studený predkrm, alebo použijeme pri úprave studených mís.

Vajcia plnené žĺtkovou penou – rozpočet na 10 porcií:

vajcia 200 g, vlašský šalát 700 g, korenená majonéza 100 g, sardelová pasta 10 g,

citrón 1 ks, aspik 100 g, kyslé uhorky 100 g, paprika kápia 40 g, sardelové očká 5 ks, soľ, worcester.

Výrobný postup: Na základ z vlašského šalátu uložíme polovice na tvrdo uvarených vajec bez žĺtkov. Žĺtky prelisujeme cez sito, pridáme majonézu, sardelovú pastu, osolíme, okyslíme, okoreníme a všetko dôkladne vyšľaháme. Takto pripravenou žĺtkovou penou pomocou vrecúška naplníme pripravené polovice vajec. Povrch peny ozdobíme polovicou sardelového očka a kúskom papriky kápie. Hotové vajíčka obložíme drobnými kockami aspiku a vejárikmi kyslej uhorky.

Vajcia plnené syrovo-žĺtkovou penou:

6ks na tvrdo uvarených vajec, 5 PL horčice, 80 g masla, 60 g taveného syra, soľ podľa chuti, petržlenová vňať. Postup: Vajíčka uvarené na tvrdo si rozrežeme na polovicu a vyberieme žĺtok. Vaječné žĺtky dáme do misky a pridáme zmäknuté maslo, tavený syr, horčicu a soľ. Všetko spolu vyšľaháme do peny, ktorou naplníme vaječné bielky. Ozdobíme petržlenovou vňaťou.

[](https://www.google.sk/imgres?imgurl=https%3A%2F%2Fwww.pluska.sk%2Fthumb%2Fimages%2Fgallery%2Fglanc%2Fvelkanoc%2F2011%2Fo_plnene_vajcia.jpg%3Fw%3D800%26h%3D1000&imgrefurl=https%3A%2F%2Fwww.pluska.sk%2Ffotogaleria-glanc%2F%3Ffoto%3D%26clanok%3D433784&tbnid=hW7Qq2g9OhoG4M&vet=12ahUKEwinjoDprOTsAhULMuwKHQZcAAQQMygUegUIARDCAQ..i&docid=YITV_Ob07bW_OM&w=640&h=317&q=plnen%C3%A9%20vajcia&ved=2ahUKEwinjoDprOTsAhULMuwKHQZcAAQQMygUegUIARDCAQ)

**Príprava stratených / pošírovaných / vajec**

Vajcia varíme v širších a nižších nádobách vo vode s prísadou octu v pomere 3 : 1. Pri technologickom postupe vajcia rozbijeme po jednom do misiek. Vodu nesolíme a privedieme ju do varu. Vo vode vidličkou utvoríme vír, do ktorého opatrne vlejeme vajce z misky. Ak je potrebné, tak pomocou vidličky bielok ešte formujeme tak, že ho obaľujeme okolo žĺtka, aby sa neroztieklo do šírky. Vajcia varíme v dostatočnom množstve vody tak, aby mohli vedľa seba plávať. Stratené vajcia varíme podľa veľkosti a spôsobu použitia 3 až 5 minút pri teplote 90 stupňov Celzia. Uvarené vajcia vyberieme z vody dierkovanou lopatkou a vložíme do teplej alebo studenej vody, podľa spôsobu podávania teplého, alebo studeného predjedla. Horúce stratené vajcia podávame poliate majonézovými omáčkami, zeleninou. Studené stratené vajcia podávame s rôznymi omáčkami, s majonézovými šalátmi, alebo ako doplnok studených pokrmov.

Stratené vajcia so šunkou – rozpočet na 10 porcií:

vajcia 400 g, hrianky zo sendvičov 10 ks, šunka 200 g, hľuzovky 20 g, tatárska omáčka

150 g.

Výrobný postup: Na hrianky položíme plátky šunky, stratené vajcia polejeme tatárskou omáčkou a ozdobíme plátkami hľuzoviek.

Stratené vajcia s paštétou a šampiňónmi – rozpočet na 10 porcií:

vajcia čerstvé 400 g, pečeňový syr čerstvý 300 g, majonézová poleva 200 g, šampiňóny konzervované 200 g, citrón 100 g, petržlenová vňať 10 g.

Výrobný postup: Pečeňový syr nakrájame na rovnomerné úhľadné plátky, na ktoré položíme vychladnuté stratené vajcia. Potom vajcia prelejeme majonézovou polevou, navrchu ozdobíme na plátky nakrájanými šampiňónmi, plátkom olúpaného citróna a stebielkom očistenej a opláchnutej petržlenovej vňate.



**Príprava plnenej zeleniny**

Medzi obľúbené pokrmy studenej kuchyne patrí plnená zelenina. Najvhodnejším druhom na prípravu plnených zelenín je plodová zelenina, paprika, rajčiaky, uhorky, baklažán, artičoky a pod. Zeleninu pred použitím vhodne pripravíme rozpolením, dlabaním, varením, sparovaním, marinovaním a vhodným formovaním. Na plnenie používame rôzne druhy špeciálnych šalátov, vhodne upravených vajec, mäsa, rýb, zeleniny, rôzne druhy majonézy, peny a pod. Plnenú zeleninu podávame ako samostatný pokrm alebo predkrm.

PLNENÁ PAPRIKA

Očistené umyté papriky rozrežeme na polovičky a naplníme francúzskym šalátom. Povrch šalátu ozdobíme kolieskom rajčiaku, kolieskom vareného vajca, vejárikom uhorky a petržlenovou vňaťou. Naplnené papriky necháme v chladničke vychladiť. Vychladnuté potrieme tekutým aspikom a necháme v chladničke stuhnúť.

PLNENÉ RAJČIAKY

Z umytých rajčiakov zrežeme vŕšok a pomocou kávovej lyžičky odstránime dužinu. Takto upravené rajčiaky mierne osolíme, okoreníme a naplníme vlašským šalátom. Povrch ozdobíme šunkovou penou, vejárikom uhorky a petržlenovou vňaťou, necháme v chladničke stuhnúť. Podávame ako predkrm alebo samostatný pokrm.

PLNENÉ ČERSTVÉ UHORKY

Čerstvé uhorky umyjeme, olúpeme, po dĺžke rozpolíme, pomocou kávovej lyžičky odstránime jadierka a polovičky uhoriek obaríme vriacou vodou. Z octu, vody, soli, oleja, cukru a korenia pripravíme marinádu, v ktorej necháme pripravené polovičky uhoriek marinovať asi 1 hodinu. Osušené polovičky uhoriek naplníme ryžovým šalátom, povrch mriežkovite postriekame rajčiakovým pretlakom a ozdobíme petržlenom. Ako prílohu podávame biele pečivo. Podobne pripravujeme uhorky plnené šalátom z rýb a rajčiakovou penou.

