Vaječnice nebo také vaječná smaženka s chlebem

https://varimesmarcelou.cz/ostatni/vajecnice-nebo-take-vajecna-smazenka-s-chlebem.html

Dnešní děti milují hamburgery, my jsme je za mého dětství neznali a hitem byla právě vaječnice. Pamatuji se, jak jsme vždy o velké přestávce utíkali do školního bufetu koupit si vaječnici. Vaječnice je jednoduchá na přípravu a pro mne dodnes velmi chutná a rychlá svačina či večeře.

Na přípravu 1 vaječnice si připravíme

- 1 syrové vajíčko
- 2-3 špetky soli
- Na špičku nože pálivé papriky (nebo lze sladké)
- Špetku citronového pepře
- Pár strouhnutí muškátového oříšku
- 1 polévkovou lžíci strouhanky z bílého pečiva
- Olej na smažení
- 1 velký krajíc chleba
- ½ kyselé okurky
- Obyčejnou plnotučnou hořčici
- Syrovou cibulku dle chuti
- Větvičku petržele
- Proužek naložené nebo syrové červené papriky

Postup přípravy vaječnice

Uvádím zde suroviny na 1 vaječnici. Záleží na vás, kolik si jich budete chtít připravit. Stačí jen uvedené množství vynásobit počtem strávníků. Budeme-li připravovat více vaječnic, budeme je připravovat postupně.

Do pánve nalijeme tolik oleje, aby bylo v tenké vrstvě zakryté dno. Pánev necháme zahřívat.

Mezi tím si oloupeme cibuli a nakrájíme ji na kolečka, polovinu okurky podélně nakrájíme na plátky – konec okurky nedokrojíme, aby okurka držela pohromadě.

Chleba namažeme hořčicí. Do misky rozklepneme 1 vajíčko, osolíme ho. Přidáme citronový pepř, papriku a pár strouhnutí muškátového oříšku. Ručním šlehačem nebo metlou všechny suroviny prošleháme.



Šlehání vajíčka *Zdroj:Marcela Hackerová*

Do našlehaných vajíček zašleháme vrchovatou lžíci strouhanky. Těsto máme hotové. Nyní neotálíme a těsto na vaječnici nalijeme do horkého oleje a rozprostřeme ho do tvaru krajíce chleba. Vaječnici smažíme přibližně 1 minutu.

Ověřit si opečení je snadné, stačí opatrně nadzvednout okraj vaječnice. Vaječnici obrátíme a opékáme ji po druhé straně také minutu.



Smažení vaječnice *Zdroj:Marcela Hackerová*

Usmaženou vaječnici položíme na papírovou utěrku a po chvíli ji přendáme na chleba namazaný hořčicí. Hořčicí ještě pomažeme horní střed smaženky. Na hořčici položíme nakrájenou okurku, dozdobíme kroužky cibule, přidáme větvičku petržele a proužek červené papriky.

Budeme-li chtít více smaženek, celý proces budeme opakovat. Jde to opravdu ráz na ráz a večeře je za chvíli hotová.



Postup přípravy vaječnice *Zdroj:Marcela Hackerová*

TIP k obrázku 1.: Je výborné chléb opéct v toastovači, místo hořčice chléb pomazat tatarskou omáčkou, a dále pokračovat klasicky, jak je uvedeno v receptu.