

# 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 lžící 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 zahřívát.

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 lžící 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.



### Postup přípravy vaječnice

Zdroj: Marcela Hackerová

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