

# Smažená vejce s pikantním grilovaným chřestem

Celkový čas vaření **20 min.** 10 min. Doba přípravy **10 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

**1.975 kJ / 475 kcal**

Tuky: **20,5 g** Bílkoviny: **23 g**

Sacharidy: **54 g**

## INGREDIENCE

**2 Porce**

<b>1 svazek</b>	zeleného chřestu
<b>1 polévková lžíce</b>	<u>Kikkoman Pražený sezamový olej</u>
<b>4 polévkové lžíce</b>	<u>Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka</u>
<b>4</b>	vejce
<b>1 čajová lžička</b>	olivového oleje
<b>0,5 čajové lžičky</b>	černého pepře
<b>1 čajová lžička</b>	černého sezamu
<b>0,5 svazku</b>	nasekané pažitky
<b>4</b>	plátky kváskového chleba

## POSTUP PŘÍPRAVY

**Krok 1**

**1 svazek** zeleného chřestu - **1 polévková lžíce** Kikkoman Pražený sezamový olej **2 polévkové lžíce** Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka  
Chřest omyjte a odlomte nebo odřízněte dřevnaté konce (cca 2–3 cm). Pokud jsou stonky silnější, spodní část jemně oloupejte. Podélně je rozkrojte. Promíchejte s Kikkoman Praženým sezamovým olejem a Kikkoman Kimchi chili, poté opečte na pánvi, dokud nezměknou.

**Krok 2**

**4** vejce - **1 čajová lžička** olivového oleje - **0,5 čajové lžičky** černého pepře - **1 čajová lžička** černého sezamu  
Na pánvi rozehřejte olivový olej na středním plameni a osmažte vejce podle své chuti. Ochutťe pepřem a posypte sezamem.

**Krok 3**

**2 polévkové lžíce** Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka - **0,5 svazku** nasekané pažitky - **4** plátky kváskového chleba  
Vejce položte na grilovaný chřest. Zakápněte omáčkou Kikkoman Kimchi chili, posypte nasekanou pažitkou a podávejte s kváskovým chlebem.