

Suroviny

250 g rajského protlaku

8 vajec

50 ml zeleninového vývaru

1 malá cibule

2 stroužky česneku

3 lžice Solamylu

2 lžice oleje

bobkový list

nové koření

sůl, pepř

Postup

V kastrolu rozejdeme olej a dáme na něj zpěnit oloupanou a nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme prolisovaný česnek, několik kuliček nového koření a bobkový list. Osmahneme a přidáme rajský protlak. Promícháme a zalijeme zeleninovým vývarem, osolíme, opeříme. Necháme chvíli vařit. Solamyl rozmícháme v trošce studené vody a přilijeme do omáčky za stálého míchání. Podle chuti dosolíme a dopeříme a krátce vše povaříme. Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme (po vyjmutí z horké vody dáme do studené, lépe se loupou), dáme prohřát do omáčky. Vejce rozdělíme na talíř a zalijeme omáčkou.