**Plněná vejce s krevetami**

Koktejlové krevety i divoké krevety jsou skvělou volbou pro přípravu jednoduchých
i sofistikovanějších pokrmů. Malé koktejlové krevety pocházejí z certifikovaných farem ve Vietnamu, kde si farmování udržuje dlouholetou tradici. Jsou zcela oloupané a blanšírované, což zaručuje jejich jemnost a krásnou narůžovělou barvu. Čerstvost pak zaručuje kvalitní způsob přípravy – po ulovení jsou krevety předvařeny a šokově zmraženy.

Divoké krevety jsou loveny u pobřeží Argentiny. Jejich krunýř je na delší straně naříznutý, aby šlo maso po přípravě snadněji vyjmout. Těmto krevetám se říká „červené“, a to díky své intenzivní barvě, kterou získávají konzumací mořských řas bohatých na astaxhantin.

Ať už jste milovníci salátů, polévek nebo třeba těstovin, tyto dva druhy krevet se hodí do různých pokrmů. Jsou skvělou volbou nejen díky své všestrannosti, ale i jemné chuti. Pro inspiraci vám přinášíme recept na plněná vejce s krevetami, která vás zaručeně nadchnou.

2 porce

Příprava: 35 minut

**Suroviny:**

4 ks divokých krevet Mylord Premium (13/15)

2 vejce natvrdo

50 g koktejlových loupaných krevet Mylord (71/90)

1 chilli paprička

3 lžíce olivového oleje

1 limetka

1 citron

1 lžíce majonézy

1 hrst nasekaného koriandru

sůl a pepř

hráškové výhonky na ozdobu

**Příprava:**

1. Nejprve nechte povolit krevety a uvařte si vejce. Uvařená vajíčka opatrně rozkrojte na dvě poloviny, vyndejte žloutky a ty přendejte do misky.
2. Nasekejte nadrobno chilli papričku a tu promíchejte v misce s malými loupanými krevetkami. Zakápněte troškou olivového oleje, osolte, opepřete, přidejte šťávu z limetky
a znovu promíchejte.
3. Krevetky zhruba 3 minuty zprudka restujte na pánvi s olivovým olejem. Poté je vyndejte
z pánve a na prkénku je nadrobno nakrájejte.
4. Do mísy ke žloutkům přidejte majonézu a část nasekaného koriandru. Přimíchejte nakrájené krevetky a dle potřeby dochuťte solí, pepřem a šťávou z limetky.
5. Následně oloupejte velké krevety a přendejte je do mísy. Přidejte sůl, pepř, zbytek nasekaného koriandru, trošku olivového oleje a šťávu z citronu. 10 minut marinujte a poté je asi 3 minuty zprudka restujte na olivovém oleji.
6. Rozpůlená vajíčka naplňte směsí z malých krevetek. Navrch přidejte orestovanou velkou krevetu a vše ozdobte hráškovými výhonky.

Přejeme dobrou chuť!

*Připraveno ve spolupráci* [*s www.slepicarna-blog.cz/Štěpánem*](http://www.slepicarna-blog.cz/) *Vašákem.*