Grilovaný pórek s omáčkou z Jihočeského žervé, vajíček, hořčice a nakládaných okurek

20 minut + doba pečení náročnost ●●○○

Ingredience (2 porce)

- 2 balení Jihočeského žervé
- 4 vejce
- 50 g kapar
- 50 g nakládaných okurek
- 10 g petrželky + na ozdobu
- 10 g pažitky
- 10 g estragonu
- 2 lžíce majonézy
- 2 pórky
- 1 lžíce olivového oleje
- sůl
- pepř
- pár větviček tymiánu

Návod na přípravu:

Pórek očistíme a zabalíme každý zvlášť do alobalu s tymiánem, solí, pepřem a olivovým olejem. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 15 minut. V misce smícháme Jihočeské žervé, majonézu, najemno nakrájené kapary, okurky, pažitku, estragon a petrželku. Vejce uvaříme natvrdo. Žloutek nastrouháme najemno, bílek nahrubo a přimícháme do směsi s Jihočeským žervé. Dochutíme solí a pepřem. Servírujeme s pečeným pórkem.