



Připravuje **Marie-Paule Pospisil**

Vajíčka „en meurette“

Pro 6 strážníků

V mnoha časopisech s gastronomickými rubrikami v Čechách i ve Francii se to poslední dobou jen hemží recepty na vajíčka na červeném víně neboli po burgundsku. Tomu jsem velmi ráda. Vajíčka „en meurette“ totiž ještě nedávno chyběla jak na jídelních listcích restaurací, tak na stolech domácností.

Vajíčka na tento způsob si oblíbila má babička, samozřejmě Burgundanka. Často nám je servírovala po dopoledních nedělních procházkách lesem jako předkrm slavnostního oběda. Jako malá holčička jsem je neměla moc ráda. Pak se můj vztah k nim změnil, ale to se zase na tento recept takřka zapomnělo...

Tak tady ho máte!

6 velkých vajec

6 plátků rustikální či francouzské bagety, grilované a potřené česnekem

1 láhev (75 cl) staršího dobrého vína, pokud možno burgundského

1 cibule

1 svazek petrželové natě

1 čajová lžička krystalového cukru nebo čtvereček čokolády

4 stroužky česneku

100 g másla

10 cl koňaku

1 polévková lžice maizeny

sůl, pepř

Uvedte víno do varu. Přidejte na kostičky osmaženou cibuli, česnek, máslo, sůl, pepř a lžičku cukru nebo čtvereček čokolády (zjemní se tak kyselost vína). Jakmile víno začne znovu vřít, přidejte koňak, zahustěte omáčku maizenou. Vše pak rozmixujte a nechte vařit v hrnci ještě 10 minut za stálého míchání. Přidejte jemně nasekanou petržel. Udělejte postupně všech šest vajec jako „ztracená“ (dejte celé čerstvé vejce do naběračky a ponořte na dvě minuty do vařící octové vody – vejce jsou hotová, jakmile bílek zbledá). Dejte ztracená vejce na grilované, česnekem potřené plátky rustikální bagety a polijte připravenou velmi horkou omáčkou. Servírujte s křupavým zeleným salátem. (Varianta: do omáčky můžete přidat trochu dobře osmažených kostiček uzené slaniny.) ■

Repro: © Marie-Paule Pospisil, foto: archiv aturoky



Tato burgundská *vinná specialita* se skvěle hodí jako předkrm