

Ředkvičková pomazánka s vajíčky a petrželkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Cibule 1 ks
- Ředkvičky 300 g
- Lučina 130 g
- Bílý jogurt 4 lžíce
- Petržel 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vajíčka uvařte natvrdo. Ředkvičky očistěte, nastrouhteje nahrubo a vymačkejte z nich přebytečnou vodu, ať místo pomazánky nemáte salát. Stejně tak k ředkvičkám nahrubo nastrouhteje zchladlá oloupaná vejce. Přidejte lučinu, jogurt, nejemno nakrájenou cibuli (pokud chcete mít pomazánku barevnější, můžete použít červenou) a nasekanou petrželku. Metlou vše důkladně promíchejte. Jako pečivo se skvěle hodí klasický chléb.