

Velikonoční pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- tvaroh 1 ks
- vejce vařená 4 ks
- malá majonéza 1 ks
- hořčice plnotučná 1 lžička
- okurky sterilované 3 ks
- cibule 1 ks
- dle chuti vegeta 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žloutky umixujeme s tvarohem a majonézou a ochutíme vegetou a hořčicí. Přidáme nasekané bílky, cibuli a okurky a už jen zlehka vše promícháme. Necháme nejlépe v lednici vychladnout. Připravenou pomazánku mažeme na kolečka rohlíků a ozdobíme dle fantazie.