

Pomazánka z míchaných vajec

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 6 ks
- Cibule 1 ks
- Máslo 20 g
- Slanina 1 ks
- Tavený sýr 2 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Petržel 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Velice často, když mám chystat nějaké pohoštění, zapomenu uvařit dopředu vejce na vaječnou pomazánku. Tak jsem si řekla, že to zkusím jinak a toto je nejlepší, všemi vyhledávaná varianta:

Špek nakrájím na kostičky, spolu s cibulkou a nechám na másle osmažit (cibulku dávám později, aby nebyla zlatá, aby jen změkla). Pak vmíchám vejce, osolím a opepřím a hojně zasypu nasekanou petrželkou. Ztuhlou míchanici nechám vystydnout, pak ji v robotovi vyšlehám se 2 sýry.

Mažu na rohlíky, chleba, opečené tousty anebo na topinky, zdobím nejraději červenou paprikou a rajčetem.

Díky špeku pomazánka nádherně voní, proto není dobré cibulku přepalovat, přerazila by chuť a vůni

smaženého špeku.