

Vaječná pomazánka s rukolou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- vejce 5 ks
- jogurt 1 ks
- hořčice 1 lžíce
- uzené moravské 100 g
- rukola 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo. Vložíme je do studené vody a pak oloupeme. Oloupaná vejce rozkrojíme podélně a lžičkou vyjmeme žloutky. Vložíme je do misky a vidličkou rozmačkáme. Přidáme jogurt, hořčici a vše rozšleháme dohladka.

Na malé kousky nakrájíme uzené a stejně tak i uvařené bílky. Rukolu omyjeme a nasekáme najemno. Do mísy přidáme uzené, rukolu, bílky a dochutíme solí. Vše promícháme a natíráme na pokrájenou bagetu. Zdobíme lístkem rukoly. Můžeme podávat s čerstvými rajčaty a okurkou.