

Obložené chlebičky s křenovou pomazánkou a vejci

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 10

- Bílá veka 10 plátek
- Měkký tvaroh 150 g
- Tvrdý sýr 100 g
- Lahůdkový margarín 50 g
- Strouhaný křen 1 lžička
- Hořčice 1 lžice
- Mléko 2 lžice
- Sůl 2 špetka
- Vejce uvařená natvrdo 3 ks
- Kapie 0.5 ks
- Petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Změklý margarín rozetřeme s tvarohem a 2 lžicemi mléka, přidáme hořčici, čerstvě nastrouhaný křen a osolíme. Pomazánkou potřeme plátky veka, povrch uhladíme a narýhujeme vidličkou,

poklademe dílky vařených vajec a ozdobíme kapií a petrželkou.