

Vaječná pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Vajec 10 ks
- Máslo 70 g
- Hořčice, sůl - dle chuti 1 lžička
- Cibule 50 g
- Šunkový salám 100 g
- Ředkvičky, pažitka na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, necháme ve studené vodě vychladnout, oloupeme a rozkrojíme. Máslo umícháme se solí a s hořčicí. Žloutky prolisujeme a přidáme současně s posekanými bílky a s cibulí nadrobno nakrájenou. Šunkový salám umeleme nebo nadrobno nakrájíme. Vše dobře promícháme, natíráme na chléb nebo pečivo a ozdobně doplníme omytými a nakrájenými ředkvičkami a nadrobno nakrájenou pažitkou.