

Vaječná pomazánka s rukolou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vejce 5 ks
- Jogurt malý 1 kelímek
- Hořčice plnotučná 1 lžíce
- Moravské uzené 100 g
- Rucola 1 svazek
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

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 rošleháme 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 bagetu.

Zdobíme rukolou.