

Úžasná vajíčková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vejce 1 ks
- Sůl 1 ks
- Margarín 1 ks
- Lučina 1 ks
- Hořčice 1 ks
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Margarín smíchat s Lučinou, celá vejce uvařená natvrdo nastroumat na jemno, pokud máte rádi cibuli, přidejte na jemno nakrájenou, přidat hořčici. To vše dochutit solí a promíchat. Poměr ingrediencí záleží na chuti, já obvykle uvařím tak 4-5 vajec, smíchám se 2-3 sýry Lučina (větší kostky) a přidám tak 2-3 větší lžice hořčice. Margarín někdy ani nepřidávám, i bez něj to jde a pomazánka je lehčí. Doporučuji nechat pár hodin v ledničce a výsledek je vynikající! Zatím všem neuvěřitelně chutnala.

Podávám na tmavém chlebu či celozrnném pečivu. Rajče na ozdobu nic nepokazí.