

Vaječná pomazánka s granulátem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sůl 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Máslo 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Vejce 4 ks
- Pažitka 1 ks
- Česnek 1 ks
- Mletý pepř 1 ks
- Sójový granulát 1 hrnek

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sójový granulát si připravíme podle návodu na obalu. Vejce uvaříme natvrdo, zchladíme a oloupeme. Vejce rozkrojíme, vyjmeme žloutky a všleháme je do másla. Osolíme, přidáme nabobtnaný sójový granulát, jemně pokrájené bílky a další suroviny. Vaječnou pomazánku pečlivě utřeme. Vaječnou pomazánku s granulátem necháme v lednici vychladnout a uležet.