

Nadýchaná vajíčková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- tatarská omáčka 1 sklenice
- cibule 1 ks
- měkký sýr 2 ks
- vejce 8 ks
- hořčice 1 lžíce
- máslo 60 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo a oloupeme. Rozpůlíme je a vyjmeme žloutky.

Žloutky prolisujeme. Přidáme sýry, máslo, hořčici a malou tatarskou omáčku. Vše vyšleháme do pěny šlehačem. Cibuli očistíme a spolu s bílky ji nastrouháme na hrubším struhadle. Případně je můžeme nakrájet na drobné kousky. Pak už vše jen smícháme.

Nadýchanou vajíčkovou pomazánku mažeme na čerstvé pečivo. Podle fantazie lze do pomazánky přidat ochucený sýr. Fantazii se meze nekladou.