

Vajíčková pomazánka s kapií

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: krakysh



Suroviny

Porce: 5

- Vejce uvařená natvrdo 5 ks
- Tvaroh 250 g
- Červená kapie 0.5 ks
- Cibule velká 0.5 ks
- Majonéza 5 lžíce
- Mletý černý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Důležité je vybrat kvalitní tvaroh, protože některé (hlavně ty vaničkové) pomazánku příliš naředí. Kapii, cibuli a vajíčka nasekáme na malé kousky, nebo nastrouháme na velkém struhadle.

Smícháme s tvarohem, dobře osolíme a pro zvláchnění vmícháme majonézu. Pro sebe a děti nekořením - chutě jsou přirozeně vyladěné a není to potřeba, ale pro "společnost" je možné přidat mletý pepř. Pomazánka je vhodná na celozrné i bílé pečivo nebo na opražené toasty. Dobrou chuť.

