

Tvarohová pomazánka s vejci

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 5 ks
- Tvaroh 250 g
- Mléko 2 lžíce
- Sůl, pepř 1 špetka
- Česnek 3 stroužek
- Pažitka pokrájená 1 hrst

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme v osolené vodě natvrdo. Necháme je vychladnout. Pak je pokrájíme nadrobno, přidáme tvaroh a máslo. Podle chuti osolíme a opepříme. Pokud je potřeba, rozředíme pomazánku trochou mléka. Nakonec vmícháme utřený česnek a pokrájenou pažitku.

Pomazánku namažeme na čerstvé pečivo, můžeme ještě dozdobit zeleninou.