

Vaječná pomazánka s jarní cibulkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

- Vejce - vařená natvrdo 5 ks
- Tatarská omáčka 100 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Jarní cibulka 1 ks
- Šunka 50 g
- Pažitka 2 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Vajíčka uvaříme natvrdo a nejemno posekáme, nejemno pokrájíme šunku, přidáme tatarskou omáčku, sůl a černý pepř, nasekanou pažitku a jarní cibulku. Vše důkladně promícháme a dáme do lednice vychladit. Mažeme na pečivo.