

Vajíčková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- vejce vařená 4 ks
- salám gothajský 100 g
- okurka kyselá 1 ks
- hořčice plnotučná 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Uvařená vejce oloupeme, opláchneme a nastrouháme najemno. Okurku také nastrouháme najemno. Gothaj v celku bez slupky nastrouháme nahrubo nebo ho umeleme na masovém strojku. V míse smícháme vejce, okurku i gothaj, přidáme hořčici a zamícháme. Pomazánku mažeme na čerstvém chléb a dle chuti ozdobíme, například plátkem okurky, kouskem kapie a zelenou petrželkou.