

Vajíčková pomazánka s majonézou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce natvrdo 6 ks
- Kyselá okurka 1 ks
- Majonéza 3 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Mletý pepř 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme šest vajec natvrdo, necháme vychladnout, oloupeme a nakrájíme na kostičky nožem nebo pomocí kráječe.

K vajíčkům přidáme 3 sáčky majonézy, jednu polévkovou lžici plnotučné hořčice, na kostičky nakrájenou kyselou okurku a půlku cibule taktéž nakrájené na kostičky. Není nutné dochucovat, možná špetka pepře a soli.

Vajíčková pomazánka s majonézou nejlépe chutná s opečeným toastem.