

Vajíčková pomazánka s rajčaty

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pomazánkové máslo 1 ks
- Vysočina 10 g
- Vejce natvrdo 2 ks
- Rajčata 2 ks
- Flóra 3 lžíce
- Tavený sýr 2 ks
- Dijonská hořčice 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve smícháme pomazánkové máslo s florou, tavenými sýry a troškou hořčice. Tak půl lžičky až lžičku, jak kdo má rád. Jakmile se vše spojí, přidáme vysočinu nakrájenou nadrobno a také rajčata na malé kostičky. Opět promícháme. Nakonec přidáme na kostičky nakrájená vejce. Vajíčkovou pomazánku mícháme jemně, aby se příliš nerozdrtila. Doporučuji nechat ji odležet v lednici do druhého dne.

Vajíčkovou pomazánku s rajčaty podáváme s jakýmkoliv čerstvým pečivem. Pomazánka je vhodná i na topinky či opečený toastový chléb. Pomazánka je výborná na chlebičky, které už se pak nemusí příliš zdobit, protože pomazánka sama o sobě vypadá hezky.

Vajíčková pomazánka se dá různě obměňovat. Někdy přidám nadrobno nakrájenou bílou (slovenskou) papriku. Jindy vařím tři vajíčka a jedno z nich nastrouhám na hrubém struhadle nebo přidávám najemno strouhaný tvrdý sýr apod. Různé chutě dodají i různé druhy hořčice či taveného sýru. Fantazii se meze nekladou, avšak mám odzkoušeno, že tento základní recept chutná všem nejvíc.