

Jednoduchá vajíčková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Máslo 100 g
- Olej 1 ks
- Plnotučná hořčice 2 lžička
- Vejce 5 ks
- Šunka 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo. Uvařená vejce oloupeme a necháme vychladnout.

Vařená vejce rozkrojíme a vyjmeme žloutky. Žloutky vymícháme s máslem do pěny. Bílky a šunku nakrájíme na kostičky nebo jen nasekáme najemno. Obojí vmícháme do žloutkové pěny.

Pomazánku ochutíme lžičkou hořčice, špetkou pepře, trochou oleje a podle chuti osolíme.

Jednoduchou vajíčkovou pomazánku mažeme. Pomazánka je nejlepší vychlazená. Množství surovin si můžeme přizpůsobit podle chuti.