

Pomazánka s vejci

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sekaná bazalka 1 ks
- Sůl, mletá sladká paprika 1 ks
- Měkký tvaroh 250 g
- Hustá zakysaná smetana 1 ks
- Vejce natvrdo 3 ks
- Cibule 2 ks
- Hořčice 1 lžice
- Mletá pálivá paprika 1 ks
- Bazalka, rajče 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vařená studená vejce oloupeme a nastrouháme nahrubo.

Tvaroh rozmícháme s hustou smetanou. Osolíme, ochutíme mletou sladkou i pálivou paprikou. Přidáme vejce, hořčici, drobně pokrájenou cibulku i s natí a posekanou bazalku. Pomazánku důkladně promícháme, ochutíme solí a necháme chvíli uležet.

Pomazánku s vejci mažeme na plátky veku, obložíme plátky rajčat a bazalkou.