

Vaječná pomazánka se šunkou a bylinkami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce natvrdo 5 ks
- Majonéza 100 g
- Zelená nať 2 lžíce
- Šunka 100 g
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy dáme majonézu, přidáme jemně nakrájenou šunku, hrubě nastrouhaná vejce uvařená natvrdo, sekanou pažitku a osolíme. Vše promícháme.

Vaječnou pomazánku se šunkou a bylinkami mažeme na bílé pečivo.

Obměna: Místo majonézy použijeme máslo nebo rostlinný tuk a můžeme namazat na chléb.