

Našlehaná pomazánka z vajec

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pomazánkové máslo 1 ks
- Vejce natvrdo 4 ks
- Máslo 50 g
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Majonéza 2 lžíce
- Čerstvá petrželka 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Chilli 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo. Zchladíme pod ledovou vodou, aby se nám vejce dobře loupala. Oloupaná vajíčka nastrouháme na jemném struhadle.

Pomazánkový krém vyšleháme s rozpuštěným máslem. Přidáme vejce, majonézu, jemnou hořčici a bohatě osolíme, opeříme a pro pikantnost dodáme chilli. Pomazánku z vajec pořádně našleháme, můžeme si pomoci i tyčovým mixérem.

Našlehanou pomazánku z vajec necháme před podáváním dobře vychladit. Pomazánku z vajec podáváme s tmavým pečivem a zdobíme snítkou čerstvé petrželky.

