

Máslová vajíčková pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 5 ks
- Tatarská omáčka 100 g
- Máslo 60 g
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, zchladíme a oloupeme. Oddělíme žloutky od bílků. Bílky nastrouháme najemno. Malou cibuli očistíme a nakrájíme nadrobno.

Žloutky ušleháme s máslem a použijeme na to ruční šlehač. Přidáme nakrájenou cibuli, tatarskou omáčku a nastrouhané bílky. Vajíčkovou pomazánku zamícháme a podle chuti dosolíme.

Hotovou vajíčkovou pomazánku podáváme s různým pečivem.