

Tvarůžková pomazánka s vejci

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olomoucké tvarůžky 1 balíček
- Tatarská omáčka 2 lžička
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Vejce natvrdo 2 ks
- Cibule 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Syrečky nastrouháme nebo nakrájíme nadrobno a vidičkou ještě rozmačkáme. Vejce uvařená natvrdo oloupeme a nasekáme. Cibuli očistíme a také nasekáme najemno.

Do misky dáme tvarůžky s cibulí a vejci. Vmícháme hořčici s tatarskou omáčkou a pomazánku podle chuti osolíme a opeříme.

Tvarůžková pomazánka s vejci je nejlepší s čerstvým pečivem, nebo ji mažeme na topinky. Měla by se dobře roztírat a dobrá je vychlazená.