

Pomazánka z vajec

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 1 ks
- Vejce natvrdo 6 ks
- Tavený smetanový sýr 4 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, zchladíme a oloupeme. Vejce nastrouháme na hrubém struhadle. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno.

Vejce v míse promícháme s cibulí, taveným sýrem, hořčicí a změkklým máslem. Pomazánku z vajec ochutíme solí a pepřem. Prošleháme nejlépe ručním šlehačem a necháme alespoň hodinu v chladu odležet.

Pomazánku z vajec mažeme na pečivo.