

Vaječná pomazánka s uzeným masem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce natvrdo 10 ks
- Eidam 200 ks
- Uzené kuřecí maso 2 ks
- Cibule 2 ks
- Majonéza 1 ks
- Hořčice 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z uzených kuřecích stehen stáhneme kůži a vykostíme. Uvařená vejce, sýr a cibuli nakrájíme na kostičky.

Všechny nakrájené suroviny promícháme, osolíme, opeříme a přidáme majonézu, hořčici a zamícháme.

Vaječnou pomazánku s uzeným masem dáme vychladit a podáváme s pečivem.