

Vaječná pomazánka s bylinkami

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Eidam 5 g
- Máslo 1 ks
- Tatarská omáčka 2 lžíce
- Šalotka 1 ks
- Vejce 2 ks
- Plnotučná hořčice 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, zchladíme je, oloupeme a po rozkrojení z nich vyjmeme žloutky. Sýr nastrouháme.

Žloutky rozmačkáme s oříškem másla. Přidáme nakrájenou šalotku, nasekané bílky a strouhaný sýr. Smícháme s tatarskou omáčkou a hořčicí, dochutíme solí a pepřem, případně směsí sušených bylinek pro barvu. Použijeme třeba směs "bylinkové máslo" nebo trochu medvědího česneku.

Vaječnou pomazánku necháme vychladit nebo ji hned mažeme na čerstvé pečivo.