

Vaječná pomazánka se sýrem

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Zakysená smetana 1 ks
- Vejce 3 ks
- Tvrdý sýr 100 g
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Kari koření 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Vejce si uvaříme natvrdo, necháme vychladnout a oloupeme. Vajíčka nakrájíme na malé kousky.

Cibuli si očistíme, nakrájíme nadrobno. Pokud použijeme jarní cibulku, krájíme ji i se stonkem. Cibuli přidáme k nakrájenému vajíčku, ochutíme solí, pepřem, lžičkou plnotučné hořčice, promícháme. Můžeme přidat i trochu kari.

Do připravené pomazánky vmícháme strouhaný sýr a na závěr doplníme o kysanou smetanu.

Vaječnou pomazánku se sýrem ještě jednou důkladně promícháme, dáme vychladit do lednice a můžeme podávat.

