

# Vaječná pomazánka se špetkou kari

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Kari koření 5 lžička
- Jarní cibulka 3 ks
- Zakysená smetana 30 g
- Nízkotučný tvaroh 100 g
- Bílý jogurt 3 lžíce
- Vejce 6 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks

**Doba přípravy:** 10 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Vejce uvaříme natvrdo a zchladíme pod studenou vodou, abychom je dobře oloupali. Oloupaná vejce nastrouháme na jemné struhadlové straně.

Očištěnou jarní cibulku nakrájíme na slabá kolečka, která promícháme se smetanou, tvarohem, jogurtem, nastrouhanými vejci a jemně pikantním kari kořením. Dobře promícháme a dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou.

Vaječná pomazánka se špetkou kari se podává dobře vychlazená nejlépe na čerstvém pečivu.