

Pomazánka z vajec a tresčích jater

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tresčí játra 1 ks
- Vejce 4 ks
- Ředkvičky 1 svazek
- Lučina 10 g
- Cibule 1 ks
- Bylinky 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo a po vychladnutí nastrouháme na hrubém struhadle. Ředkvičky nakrájíme na nudličky a malou cibuli na jemno.

Lučinu utřeme se solí, přidáme vejce, ředkvičky, cibuli, tresčí játra a vše dobře promícháme.

Pomazánku z vajec a tresčích jater mažeme na plátky veku nebo bagety a zdobíme bylinkami podle chuti.

Pomazánka z vajec a tresčích jater je výborná i jako pohoštění pro přátele a hosty při nejrůznějších příležitostech.

