

Vajíčkově-sýrová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tatarská omáčka 3 lžíce
- Eidam 20 g
- Vejce natvrdo 8 ks
- Majonéza 4 lžíce
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Mletá sladká paprika 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařená vejce oloupeme, opláchneme a na jemné struhadle nastrouháme. Sýr také nastrouháme.

Vejce v misce osolíme a opepříme. Vmícháme tatarku, majonézu a nakonec i sýr. Nejlepší je klasický eidam. Proti nadmutí můžeme přidat špetku mleté sladké papriky.

Pomazánku necháme vychladnout a můžeme mazat na vybrané pečivo. Při servírování můžeme pomazánku doplnit kouskem ananasu nebo broskví.