

Vajíčková jarní pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červená paprika 1 ks
- Šunka 10 g
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Niva 5 g
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Vejce 5 ks
- Tavený sýr 1 ks
- Cibule 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Petrželka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo a pak rozkrájíme nadrobno. Papriky, šunku, cibuli a petrželku nakrájíme nadrobno. Nivu nastrouháme na jemno.

Smícháme uvařené a nadrobno nakrájené vejce, tavený sýr, pomazánkové máslo a hořčici do hladké směsi. Osolíme, opepříme, přidáme na jemno nakrájenou červenou papriku, šunku, cibuli, petrželku nebo pažitku a strouhanou nivu. Vše znovu promícháme. Pokud se zdá pomazánka příliš hustá, naředíme ji lžící vřelého mléka, bude se lépe roztírat.

Vajíčkovou jarní pomazánku podáváme s tmavým pečivem nebo vekou. Na jaře můžeme pomazánku zdobit ředkvičkami nebo kedlubnou.