

Krémová vaječná pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce natvrdo 8 ks
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Zakysaná smetana 3 lžíce
- Mletý černý pepř 1 špetka
- Šafrán 1 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo. Zchladíme, oloupeme a oddělíme žloutky od bílků. Bílky nasekáme na malé kousky.

Žloutky dáme misky a vidličkou rozmačkáme. Přidáme celé pomazánkové máslo a zakysanou smetanu. Podle chuti osolíme, opepríme a přidáme šafrán. Nakonec vmícháme bílky.

Krémovou vaječnou pomazánku necháme vychladit a potom mažeme na bílé i tmavé pečivo. Klidně i na jednohubky či obložené chlebičky.