

Jarní vajíčková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Majonéza 1 lžíce
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Máslo 2 lžíce
- Pórek 2 lžička
- Eidam 2 lžíce
- Vejce 5 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo. Po vychladnutí vejce nastrouháme nahrubo. Pórek nakrájíme na kousky. Místo pórků můžeme přidat mrkev nastrouhanou najemno. Můžeme přidat také obojí. Eidam nastrouháme najemno.

Přidáme máslo nebo margarín, majonézu, nadrobno nakrájený pórek nebo nastrouhanou mrkev, hořčici a eidam nastrouhaný najemno. Osolíme podle chuti.

Jarní vajíčkovou pomazánku podáváme s pečivem podle chuti.