

Domácí vajíčková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Hořčice 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Vejce 4 ks
- Zakysaná smetana 1 lžíce
- Máslo 125 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 lžička
- Pažitka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Nejprve uvaříme vejce natvrdo. Pažitku nasekáme nadrobno. Uvařená vejce rozdělíme na bílky a žloutky. Bílky a cibuli nakrájíme na co nejmenší kostičky.

Žloutky vymícháme s máslem, kysanou smetanou, hořčicí, mletý pepřem, pažitkou a trochou soli. Bílky a cibuli přimícháme k pomazánce. Kdyby byla pomazánka moc hustá, přidáme trochu smetany. Pomazánku necháme v lednici uležet, ať se chutě dobře spojí.

Domácí vajíčkovou pomazánku podáváme s pečivem podle chuti.