

Žloutková pomazánka s pažitkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pomazánkové máslo 3 lžíce
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Čerstvá pažitka 2 lžíce
- Lučina 1 ks
- Mletý koriandr 1 ks
- Žloutek 6 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a vyloupneme žloutky. V misce, ve které budeme pomazánku míchat, žloutky pomocí vidličky "rozetřeme".

Ke žloutkům přidáme kostku lučiny, pomazánkové máslo a dochutíme solí, mletým koriandrem, bílým pepřem a nakonec vmícháme až 2 lžíce nadrobno nasekané pažitky.

Žloutkovou pomazánku s pažitkou po krátkém vychlazení mažeme na pečivo.