

Pomazánka z vaječných žloutků

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce natvrdo 4 ks
- Plnotučná hořčice 20 g
- Cibule 100 g
- Máslo 150 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Pažitka 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo umícháme se solí, hořčicí a utřenými vaječnými žloutky. Osolíme, přidáme nadrobno pokrájenou cibuli a podle chuti opepříme.

Pomazánku z vaječných žloutků zlehka promícháme.

Pomazánku ze žloutků natíráme na chléb a povrch posypeme posekanými vaječnými bílky a pažitkou.