

Velikonoční pomazánka s pažitkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Dijonská hořčice 1 lžička
- Vejce natvrdo 5 ks
- Sterilované okurky 3 ks
- Lučina 100 g
- Majonéza 1 lžíce
- Jarní cibulka 1 svazek
- Pažitka 1 svazek
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Bílý jogurt 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vařená vejce oloupeme, rozkrojíme a oddělíme žloutky od bílků. Rozdrobené žloutky v misce smícháme se lžící majonézy, lžičkou dijonské nebo plnotučné hořčice a kostkou lučiny. Přisypeme bílky pokrájené na kostičky a nadrobno nasekanou jarní cibulku, pažitku a kyselé okurky.

Velikonoční pomazánku podle chuti osolíme a opepříme. Pokud je příliš hustá nebo nekompaktní, napravíme to lžící bílého jogurtu.

Velikonoční pomazánku s pažitkou mažeme na topinky nebo čerstvý chléb.

