

Vajíčková pomazánka s jogurtem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Bílý jogurt 1 ks
- Pažitka 1 svazek
- Vejce 7 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 ks
- Worcestrova omáčka 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce si uvaříme natvrdo. Vejce oloupeme, necháme vychladnout a pak oddělíme žloutky od bílků.

Žloutky utřeme s máslem nebo margarínem, přidáme asi 1/2 lžičky worcesterské omáčky, lžici plnotučné hořčice, kelímek bílého jogurtu nebo majonézu a dohledka promícháme. Bílky si nakrájíme nadrobno, stejně tak i cibuli a pažitku. Vše vmícháme do pomazánky. Vajíčkovou pomazánku osolíme a dochutíme citronovou šťávou.

Vajíčková pomazánka s jogurtem necháme v lednici vychladit a podáváme s pečivem.

