

Cibulková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Jarní cibulka 1 svazek
- Hořčice 1 lžíce
- Vejce 5 ks
- Olej 1 lžíce
- Majonéza 1 ks
- Junior 200 g
- Citrónová šťáva 1 ks
- Sůl 1 ks
- Petržel 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vajíčka uvaříme natvrdo. Vychladlá je oloupeme a oddělíme žloutky od bílků.

Cibulky nakrájíme na drobné kostičky a zpěníme na oleji. Necháme vychladnout. Dáme do misky, přidáme vidličkou pomačkané vařené žloutky, na kostičky pokrájené bílky, mletou nebo strouhanou uzeninu. Cibulkovou pomazánku promícháme, ochutíme hořčicí, citronovou šťávou, osolíme a smícháme s majonézou. Nakonec vmícháme nakrájenou petrželku kudrnku. Cibulkovou pomazánku necháme uležet v chladničce.

Vychladlou cibulkovou pomazánku mažeme na bílou veku a ozdobíme plátkem rajčete.