

Vaječná pomazánka s brynzou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Brynza 200 g
- Máslo 80 g
- Vejce 2 ks
- Cibule 80 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Pažitka 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a necháme vychladnout. Pak je nastrouháme. Cibuli očistíme a také nastrouháme.

Máslo smícháme s vejci, cibulí a kmínem. Vmícháme brynzou, sekanou pažitku a podle chuti pomazánku osolíme.

Vaječnou pomazánku s brynzou mažeme na čerstvé pečivo. Pomazánku s brynzou podáváme s čerstvou zeleninou.