

Paštiková pomazánka s vejcem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hořčice 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Vejce natvrdo 2 ks
- Paštika 100 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Grilovací koření 1 ks
- Majoránka 1 ks
- Mletý kmín 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli očistíme a nasekáme najemno. Vařené vejce zbavíme skořápky, opláchneme a nakrájíme na drobné kostičky.

Paštiku vyklopíme do misky. Přidáme hořčici a koření podle chuti. Pomazánku dobře promícháme. Pak lehce vmícháme vejce a podle potřeby dochutíme. Pokud paštikovou pomazánku přesolíme, přidáme ještě vejce.

Paštikovou pomazánku necháme vychladit. Pomazánku mažeme na čerstvé pečivo.