

Čočková pomazánka s vejcem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Plnotučná hořčice 3 lžíce
- Šunka 100 g
- Vejce natvrdo 3 ks
- Vařená čočka 1 miska
- Kyselá okurka 3 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Kremžská hořčice 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čočku uvaříme. Vejce připravíme natvrdo, pak jen zchladíme a oloupeme. Připravíme si ostatní suroviny, cibuli a česnek oloupeme.

Uvařenou čočku rozmixujeme najemno, vajíčko nakrájíme najemno, okurku, cibuli a salám na drobné kostičky a česnek prolisujeme. Vše promícháme, přidáme hořčici, sůl a pepř.

Čočkovou pomazánku s vejcem mažeme na pečivo.