

Tvarohová pomazánka s vejci

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Měkký salám 150 g
- Měkký tvaroh 250 g
- Cibule 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Vejce 3 ks
- Sterilované okurky 2 ks
- Pažitka 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli očistíme a spolu s okurkami nasekáme najemno. Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a taktéž nasekáme. Salám oloupeme a nakrájíme na nudličky nebo drobné kostičky. Pažitku opereme, osušíme a nasekáme.

V misce utřeme tvaroh. Vmícháme do něj majonézu a přidáme okurky, cibuli a salám. Pomazánku podle chuti osolíme, opepříme a důkladně promícháme. Nakonec do tvarohové pomazánky vmícháme vejce s pažitkou.

Tvarohovou pomazánku s vejci mažeme na čerstvé pečivo a zdobíme kolečky ředkviček nebo jinou

zeleninou. Pomazánkou můžeme mazat i chlebičky.