

Vajíčková pomazánka s kuřecím salámem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Rama 2 lžíce
- Tavený sýr 300 g
- Francouzská hořčice 4 lžíce
- Kuřecí salám (váleček) 1 ks
- Jarní cibulka 1 svazek
- Vejce 10 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Nejprve uvaříme vejce natvrdo a dáme je zchladit do studené vody.

Cibulku omyjeme, očistíme a nakrájíme na kolečka, bílou část dáme do mísy, zelenou část shováme na posypání při podávání.

Do mísy dáme tavený sýr, Ramu a hořčici a pomocí vidličky důkladně promícháme. Salám nakrájíme na drobné kostičky, vejce oloupeme, také je nakrájíme na drobné kostičky a obojí přidáme do mísy. Vše promícháme, aby se ingredience spojily. Můžeme dochutit solí a pepřem, ale díky hořčici to většinou není potřeba.

Vajíčkovou pomazánku s kuřecím salámem podáváme s pečivem, nejlépe chlebem. Před podáváním můžeme posypat zelenou částí cibulky.