

Vaječná pomazánka s pomazánkovým máslem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tatarská omáčka 1 lžíce
- Bazalka 1 špetka
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Vejce natvrdo 7 ks
- Cottage 1 ks
- Petržel 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Mléko 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme si asi 7 vajec, která po vychladnutí oloupeme. Oloupeme cibuli. Oloupaná vejce a cibuli dáme do ručního nebo elektrického šlehače (nástavec nože) a nasekáme na drobné kousky.

Do základu přidáme polovinu kelímku pomazánkového másla bez příchuti a polovinu cottage sýru, promícháme. Můžeme přidat lžici tatarské omáčky, ale není nutné. Nakonec pomazánku ochutíme zhruba lžičkou polotučné hořčice, solí, pepřem a bazalkou nebo jiným kořením podle své fantazie a chuti.

Pokud je pomazánka tužší, přidáme při míchání mléko. Dávám raději smetanu, která pomazánku zjemní.

Vaječnou pomazánku s pomazánkovým máslem podáváme na pečivu. Můžeme ozdobit kadeřavou petrželkou, kouskem červené papričky nebo půlkou cherry rajčátka.