

# Vaječná pomazánka s granulátem

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Sekaná pažitka 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Sójový granulát 1 hrnek
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Máslo 2 lžíce
- Utřený česnek 1 lžička
- Vejce 4 ks

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Sójový granulát si připravíme podle návodu na obalu. Vejce uvaříme natvrdo, zchladíme a oloupeme.

Vejce rozkrojíme, vyjmeme žloutky a všleháme je do másla. Osolíme, přidáme nabobtnaný sójový granulát, jemně pokrájené bílky a další suroviny. Vaječnou pomazánku pečlivě utřeme. Vaječnou pomazánku s granulátem necháme v lednici vychladnout a uležet.

Vaječnou pomazánku s granulátem mažeme na čerstvé pečivo.