

Vaječná pomazánka se šunkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tatarská omáčka 100 g
- Vejce 6 ks
- Sůl 1 ks
- Petržel 1 ks
- Šunka 50 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme si vejce natvrdo. Uvařená vejce zchladíme, oloupeme a necháme zcela vychladnout.

Zatím si nakrájíme šunku nadrobno. Smícháme ji s tatarkou a lehce osolíme. Základ pomazánky dáme vychladit. Když jsou vejce úplně studená, opláchneme je, osušíme a nakrájíme na drobné kousky. Opatrně vejce vmícháme do základu pomazánky.

Vaječnou pomazánku se šunkou mažeme na pečivo a ozdobíme petrželkou.