

Vajíčková pomazánka



- Ingredience
- uvařená vejce (my dali 10 kusů)
- ½ cibule nakrájené na drobné kostičky
- lžíci másla
- Na ochucení: hořčice, majonéza, kys. okurek, pórek, salám – vše dle chuti.
- sůl, pepř.



- ❑ U vařených vajec oddělíme žloutky od bílků. Žloutky rozmačkáme vidličkou a promícháme s máslem.
- ❑ Přidáme trochu tataraky, hořčice a nakrájenou cibuli.



- ❑ Do žloutkové směsi přidáme bílky, které jsme přejeli přes struhadlo.
- ❑ Osolíme, opeříme dle chuti.
- ❑ Dáme vychladit do lednice, aby se nám propojily všechny chutě.



- Hotovou pomazánku mažeme na oblíbené pečivo.
- Ideální recept na Velikonoce, kdy máme dostatek vajec.

