

# Vajíčková pomazánka se sardelkami

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Natvrdo uvařené vejce 4 ks
- Pomazánkové máslo 150 g
- Sardelové očka s kapary 50 g
- Sůl 1 balíček
- Mletý pepř 1 balíček
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Pažitka 1 hrst

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Vajíčka nasekáme a konzervu sardelek slijeme i kapary nasekáme a přidáme k vajíčkům. Přidáme pomazánkové máslo, sůl, pepř, hořčici a vše dobře vidličkou a nebo lžicí smícháme. Nakrájíme

pažitku a buď jí vmícháme těsně před podáváním do pomazánky nebo pažitku jednoduše posypeme na pomazánku až bude namazaná na chlebu.