

Jemná vajíčková pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Tvrdý sýr 80 g
- Jarní cibule 2 ks
- Tymián 1 ks
- Hořčice 2 lžička
- Tvarohový fitness krém 200 g
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce vložíme do studené osolené vody, uvedeme k varu a uvaříme natvrdo (8 - 10 minut). Tvrdý sýr (například gouda) nastrouháme na jemném struhadle. Jarní cibulku nasekáme najemno.

Uvařená vejce zchladíme pod proudem studené vody, oloupeme, rozpůlíme a bílky posekáme najemno. V míse rozmačkáme vidličkou uvařené žloutky, přidáme jemně nastrouhaný sýr, vmícháme Tvarohový fitness krém, ostřejší hořčici, jemně nasekanou cibulku, bílky a podle chuti osolíme a okořeníme pepřem a tymiánem.

Jemnou vajíčkovou pomazánku podáváme na čerstvém chlebu s řeřichou.