Pomazánka s vejci

Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 35min , Porce: **10**

1843 kalorií , **1 g** cukrů , **194 g** tuků , **29 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: https://srecepty.cz/pomazanka-s-vejci

Příprava

Máslo nejdříve necháme změknout při pokojové teplotě. Vejce uvaříme na tvrdo ve vodě se lžičkou soli, aby nám nepopraskala. Uvařená vejce zchladíme a oloupeme. Menší cibuli oloupeme a nakrájíme na drobno. Z vajec vyjmeme žloutky a bílky nastrouháme na jemno. V míse smícháme máslo, vaječné žloutky, hořčici, sůl dle chuti a tatarskou omáčku. Nakonec do pomazánky vmícháme nastrouhané bílky a nakrájenou cibuli.

Tip k receptu

Pomazánka s vejci se hodí k mazání na běžné pečivo na všední svačinu nebo večeři, ale i na veku při přípravě chlebíčků. Rychlejší je tuto vaječnou pomazánku vyšlehat elektrickým šlehačem. Množství pomazánky vystačí přibližně na chlebíčky ze dvou vek, ale záleží, jak silnou vrstvu pomazánky budeme na chlebíčky mazat.

Ingredience

- 200 g másla
- 1 lžíce plnotučné hořčice
- 2 vrchovaté lžíce tatarské omáčky
- 3 vejce
- 1/2 lžičky soli
- 1 malá cibule

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Návštěva, Rodina, Pomazánka