

Vajíčková pomazánka s lososem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

679 kalorií , **3 g** cukrů , **75 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/vajickova-pomazanka-s-lososem>

Příprava

Máslo necháme trošku povolít. Utřeme je se sýrem. Brambory nastrouháme na struhadle, vejce uvařená natvrdo taktéž. Cibuli nasekáme najemno. Vše smícháme, osolíme, opepříme, přidáme majolku a spojíme v hladkou pomazánku. Na porci pečiva s pomazánkou klademe kousek uzeného lososa a měsíček citrónu.

Ingredience

- 3 vejce
- 150 g smetanového sýru
- 1-2 střední brambory vařené ve slupce
- 130 g másla
- 1 menší cibule
- špetka soli
- špetka mletého pepře
- 100 ml majonézy
- 50 g uzeného lososa
- 1 citrón

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Rychlovka, Návštěva, Pomazánka

