Vajíčková pomazánka

Obtížnost 1 – zvládnete sami 😊

pro 4 osoby

Suroviny:

6 vajec

1 pomazánkové máslo nebo lučina

2 lžíce majonézy

pažitka nebo petrželka

sůl, pepř

chleba, bageta k podávání

Postup:

Vajíčka opatrně vložíme do kastrůlku se studenou vodou a dáme vařit (cca 10 minut). Rychle zchladíme pod studenou vodou a oloupeme. Oddělíme žloutky od bílků. Žloutky utřeme s pomazánkovým máslem a majonézou. Bílky nasekáme na malé kostičky a promícháme s utřenými žloutky. Přidáme pažitku, osolíme, opepříme, namažeme na chleba či bagetu:)

Dobrou chuť!