Vajíčková pomazánka

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

6 ks	natvrdo uvařené vejce
80 g	máslo
2 lžíce	bílý jogurt
2 lžíce	plnotučná hořčice
2 svazek	jarní cibulka nebo čerstvá pažitka
	sůl
	pepř mletý



Postup přípravy

Natvrdo uvařená vajíčka oloupáme a nastrouháme na hrubém struhadle. Přidáme k nim změklé máslo, bílý jogurt, plnotučnou hořčici a najemno pokrájenou cibulku či pažitku. Ochutíme solí a pepřem a vše opatrně promícháme. Hotovou pomazánku dáme do lednice vychladit a poté ji podáváme s oblíbeným pečivem.