

Odlehčená vajíčková pomazánka

Klasická vajíčková pomazánka v odlehčeném stylu! A hlavně se závanem jara v podobě medvědího česneku. Připravte si ji kdykoliv během roku a nejen na jaře a Velikonocích. Místo medvědího česneku sáhněte po klasické pažitce.

Doba přípravy | 20 minut

Množství | 500 g

Pomazánka je vegetariánská a bezlepková.

INGREDIENCE

- 4 vejce
- 50 g změkklého másla
- 250 g měkkého tvarohu v alobalu
- 1 lžíce dijonské hořčice (množství si případně upravte podle své chuti)
- asi 6 stonků medvědího česneku (možno vynechat nebo nahradit pažitkou)
- sůl a pepř podle chuti

POSTUP

1. Vejce vynadám z lednice alespoň hodinu před vařením.
2. Uvařím vejce do pomazánky. Vkládám je do vroucí vody a vařím je 7–8 minut. Okamžitě zchladím ve studené vodě.
3. Vejce oloupu a rozpůlím. Žloutky vyndám a přendám je do misky, kam přidám změkklé máslo. Bílky dám stranou.
4. Žloutky rozmačkám s máslem na jemný krém. Vmíchám tvaroh a přidám i dijonskou hořčici.
5. Bílky pokrájím na malé kostky a vmíchám je do pomazánky spolu s posekaným medvědí česnekem. Podávám na dobrém chlebu.