

Česneková pomazánka s vařeným vejcem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

219 kalorií , 1 g cukrů , 12 g tuků , 15 g bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/cesnekova-pomazanka-s-varenym-vejcem>

Příprava

Vejce uvaříme ve vroucí vodě na tvrdo. Poté na prudko zchladíme pod tekoucí studenou vodu, oloupeme. Sýr rozetřeme s margarínem, přidáme jemně nastrohaná vejce, rozetřený česnek se solí, trochu citrónové šťávy a vše důkladně promícháme.



Tip k receptu

Pomazánku mažeme na chléb nebo teplé topinky a sypeme nadrobno nakrájenou pažitkou.

Ingredience

- ✓ 2 vejce
- ✓ 50 g slunečnicového margarínu
- ✓ 100 g smetanového sýru
- ✓ 3-4 stroužky česneku
- ✓ 1-2 lžičky citrónové šťávy
- ✓ sůl
- ✓ svazek pažitky na ozdobu

Kategorie

Velikonoce, Francouzská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Návštěva, Pomazánka

