

# 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 margarinem, přidáme jemně nastrouhaná 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 margarinu
- 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

