

Vajíčková pomazánka ze zakysané smetany

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vejce (5 ks) vložíme do studené vody a přivedeme k varu. Po dosažení bodu varu je vaříme přibližně 10 minut. Slijeme je, ochladíme v ledové vodě a oloupeme. Ředkvičky a vejce nakrájíme na malé kousky, jarní cibulku na kolečka a zamícháme dohromady. Přidáme zbytek přísad, promícháme a případně ještě dochutíme (můžeme přidat hořčici nebo majonézu). Necháme odstát v lednici. Následně namažeme na chléb a dozdobíme baby špenátem, ředkvičkou a bazalkou.

Ingredience

- **Ředkvičky** - 150 g
- **Vejce** - 250 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Citróny** - 20 g
- **Bazalka čerstvá** - 4 g
- **Cibulka jarní** - 40 g
- **Špenátové listy** - 8 g
- **Paprika sladká 35 g** - 3 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.5 g
- **Jihočeská zakysaná smetana min. 15% laktóza < 0,01% 200 g, tuk min. 15% - 200 g**
- **Panfette celozrnný krájený chléb 340 g (4x85 g)** - 60 g
- **Klasická hořčice 30 g** - 10 g
- **Krajanka tvaroh tradiční český 250 g** - 100 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

