

Pomazánka z avokáda a vajec

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Avokádo (2 ks) rozřízneme napůl, vyjmeme pecku a vydlabeme lžící dužinu lžící. vejce si uvaříme natvrdo. Pak vejce oloupeme a rozkrájíme na menší kousky. Jarní cibulky (2 ks) omyjeme a nakrájíme, zelenou část si necháme stranou na dozdobení. Pažitku nakrájíme najemno. Do mixéru dáme avokádo, vejce, bílou část cibulky, zakysanou smetanu (2 PL), hořčici (1 KL), citrónovou šťávu z půlky citronu a rozmixujeme. Dochutíme solí, pepřem, jemně vmícháme část pažitky a část cibulové natě. Mažeme na kreky, dozdobíme zbylou pažitkou a zelenou částí jarní cibulky a špetkou chilli.

Ingredience

- **Vejce** - 200 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 1 g
- **Citróny** - 20 g
- **Paprika červená chilli** - 0.5 g
- **Pažitka** - 3 g
- **Cibulka jarní** - 20 g
- **Avokádo** - 200 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 30 g
- **Hořčice plnotučná 100 g** - 6 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

