

## Tradiční vajíčková pomazánka

### Ingredience:

- několik lžic másla (margarínu) – dle požadovaného množství a konzistence
- 4 až 5 vajec natvrdo
- 2 lžíce majonézy
- 1 lžička plnotučné hořčice
- sůl
- pepř
- 1 středně velká cibule
- čerstvá pažitka

**Postup přípravy:** Uvařená oloupaná vajíčka rozmačkáme vidličkou nebo nastroháme nahrubo, opatrně smícháme s máslem či margarínem, přidáme majonézu a najemno nakrájenou cibuli. Nakonec dochutíme solí a pepřem a vmícháme hořčici. Pažitku lze zapracovat na závěr přímo do pomazánky, případně nasypat až na namazané pečivo.

## Jemná vajíčková pomazánka s jogurtem

### Ingredience:

- několik lžic másla (margarínu) – dle požadovaného množství a konzistence
- 5 až 6 vajec natvrdo
- kelímek bílého jogurtu
- 1 lžička plnotučné hořčice
- sůl
- pepř
- 1 středně velká cibule
- čerstvá pažitka

**Postup přípravy:** Vajíčka je třeba rozdělit na bílek a žloutek. Nejprve zpracujeme žloutek, a to utřením s máslem nebo margarínem. Dále přidáme hořčici, jogurt a dohladka vymícháme. Bílky, cibule a pažitka se následně nakrájí nadrobno a vmíchají se do již připravené směsi. Nakonec dochutíme solí a pepřem a necháme lehce zatuhnout v lednici zhruba 30 minut.