Vajíčková pomazánka

https://www.varimesmarcelou.cz/vajickova-pomazanka

Pomazánky všeobecně jsou vítaným hostem v mé kuchyni. Máme je rádi. Vajíčková pomazánka k nim patří. Je výborná, kdykoli si ji v průběhu roku připravíme. Nejen po Velikonocích. Letos jsem na ni dostala chuť koncem ledna, protože mi ve skleníku vyrostly svěží a křupavé listy ředkviček a brokolice.

Na přípravu vajíčkové pomazánky pro 4 osoby budeme potřebovat

- 4 ks vajíček uvařených natvrdo (10 min od bodu varu)
- 175 g sýru Philadelphia (celé jedno balení)
- 25 g sardelové pasty
- 1 polévkovou lžíci tatarské omáčky (Hellmanns zásadně NE!)
- 1 čajovou lžičku dijonské hořčice
- 1 menší cibulku nakrájenou na drobné kostičky
- 2 polévkové lžíce kaparů
- 8 filetů ančoviček (slané sardelky naložené v oleji) nakrájené na 0,5 cm kousky
- 1-2 čajové lžičky citronové šťávy
- Sůl (pozor na solení – sardelová pasta i ančovičky jsou dost slané)
- Mletý pepř
- Na špičku nože kajenského pepře
- Někdy přidávám 1 polévkovou lžíci strouhanky
- Na dozdobení petrželku nebo pažitku (použila jsem mladé listy ředkviček ze skleníku a výhonky brokolice)

Postup přípravy vajíčkové pomazánky

Uvařená vajíčka oloupeme. Připravíme si misku, ve které budeme pomazánku míchat.

Do misky vložíme 175 g sýru Philadelphia a sardelovou pastu. Vidličkou obě suroviny spojíme. Už nyní je to výborná pomazánka, třeba jako základ na chlebíčky.

Přidáme tatarskou omáčku, dijonskou hořčici a opět promícháme. Vajíčka do pomazánky nastrouháme na hrubším struhadle. Přidáme i kapary a ančovičky nasekané na kousky.

Směs osolíme, opepříme a přidáme i na špičku nože kajenského pepře. Kdo chce, může přidat polévkovou lžíci strouhanky.

Vajíčkovou pomazánku promícháme, ochutnáme a necháme ji minimálně půl hodiny odstát, aby se všechny chutě propojily.

Ozdobíme nasekanou petrželkou či pažitkou. Já jsem nyní, v lednu, došla do skleníku a natrhala jsem si mladé listy ředkviček a výhonky brokolice. Chutnaly skvěle.

Pomazánku podáváme s bílým čerstvým či opečeným pečivem. Pro tentokrát jsem podávala s rozpeky ze školní jídelny. Samozřejmě, že jsem si je upekla sama. Ty také někdy vyzkoušejte, jsou mimořádně chutné.