

# Vajíčková pomazánka 10x jinak

## Vajíčková pomazánka – recept 1

### Tradiční vajíčková pomazánka

#### Ingredience:

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

**Postup přípravy:** Uvařená oloupaná vajíčka rozmačkáme vidličkou nebo nastrouháme 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.

## Vajíčková pomazánka – recept 2

### 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.

## Vajíčková pomazánka – recept 3

### Sýrová vajíčková pomazánka

#### Ingredience:

- 2 lžíce másla (ne margarín!)
- 4 až 5 vajec natvrdo
- tavený sýr dle chuti a potřeby
- 1 lžička plnotučné hořčice
- sůl
- pepř
- 1 středně velká cibule
- čerstvá pažitka

**Postup přípravy:** Smícháme všechny uvedené suroviny kromě vajec a soli s pepřem, přičemž cibuli je třeba nakrájet najemno. Pořádně je promícháme, vejce rozmělníme například pomačkáním vidličkou nebo nastroháním nahrubo a opatrně přidáme do připravené směsi. Nakonec osolíme a opepříme.

## Vajíčková pomazánka – recept 4

### Vajíčková pomazánka s česnekovým nádechem

#### Ingredience:

- několik lžic másla (margarínu) – dle požadovaného množství a konzistence
- 4 až 5 vajec natvrdo
- 2 lžíce majonézy
- 1 lžička plnotučné hořčice
- 3 stroužky [česneku](#) (může být více dle chuti)
- sůl
- pepř
- 1 středně velká cibule

**Postup přípravy:** Oloupaná vajíčka rozmačkáme a smícháme s máslem. Postupně přidáme majonézu, hořčici, najemno nakrájenou cibuli a prolisovaný česnek. Nakonec přijde na řadu sůl a pepř.

## Vajíčková pomazánka – recept 5

### Vajíčková pomazánka se sýrem cottage

#### Ingredience:

- 1 balení přírodního sýru cottage
- 4 až 5 vajec natvrdo
- 2 až 3 lžičce taveného sýra
- sůl
- pepř
- mletá sladká paprika

**Postup přípravy:** K rozmačkaným vajíčkům přidáme cottage a tavený sýr a opatrně promícháme. Přisypeme papriku dle chuti a nakonec osolíme a opeříme.

## Vajíčková pomazánka – recept 6

### Vajíčková pomazánka s brokolicí

#### Ingredience:

- několik lžic másla (margarínu) – dle požadovaného množství a konzistence
- 3 až 4 menší růžičky brokolice
- 4 až 5 vajec natvrdo
- 2 lžičce majonézy
- sůl
- pepř
- 1 středně velká cibule

**Postup přípravy:** Nejprve si uvaříme brokolici, povařením ne více jak 5 minut v osolené vodě do změknutí. Nesmí se zcela rozpadnout. Až vychladne, tak ji nakrájíme na malé kousky a smícháme s [máslem](#) a majonézou. Posléze k této směsi přimícháme vidličkou pomačkaná vejce a najemno nakrájenou cibuli. Na závěr dochutíme solí a pepřem.

## Vajíčková pomazánka – recept 7

### Bramborová vajíčková pomazánka

#### Ingredience:

- 3 až 4 středně velké brambory
- 4 až 5 vajec natvrdo
- 2 středně velké cibule
- 3 lžíce másla
- 5 lžic majonézy
- sůl
- pepř
- pažitka

**Postup přípravy:** Nejprve si nachystáme brambory. Uvaříme je běžným způsobem do změknutí v osolené vodě. Společně s vejci je pak vychladlé nastrouháme nahrubo a promícháme (v tomto případě není vhodné použít mixér). Přidáme máslo, majonézu a najemno nakrájenou cibuli. Nakonec přimícháme pažitku a dochutíme solí a pepřem.

## Vajíčková pomazánka – recept 8

### Vajíčková pomazánka s tvarohem

#### Ingredience:

- 250 g polotučného tvarohu ve vaničce
- 3 až 4 vejce natvrdo
- 1 středně velká cibule
- 2 lžičky plnotučné hořčice
- sůl
- pepř

**Postup přípravy:** Nahrubo nastrouhaná vajíčka smícháme s tvarohem a přidáme najemno nakrájenou cibuli. Poté přidáme hořčici a nakonec dochutíme solí a pepřem.

## Vajíčková pomazánka – recept 9

### Vajíčková pomazánka z pomazánkového másla

#### Ingredience:

- 3 až 4 vejce natvrdo
- 200 g přírodního pomazánkového másla
- tavený sýr (dle chuti a množství – 2 až 3 trojúhelníčky)
- 2 středně velké cibule
- sůl
- pepř
- 1 lžička mleté sladké papriky

**Postup přípravy:** Pomazánkové máslo je třeba ušlehat se sýrem, nejlépe s pomocí ručního mixéru. Přidáme sladkou papriku a promícháme. Následně vmícháme najemno nakrájenou cibuli a nakonec nahrubo nastrouhaná oloupaná vajíčka. Celou směs opatrně propracujeme a na závěr dochutíme solí a pepřem.

## Vajíčková pomazánka – recept 10

### Mrkvová vajíčková pomazánka s bazalkou

#### Ingredience:

- 3 mrkve
- několik lžic másla (margarínu) – dle požadovaného množství a konzistence
- 4 až 5 vajec natvrdo
- 2 lžíce majonézy
- sůl
- pepř
- 1 středně velká cibule
- 1 až 2 lžičky sušené bazalky
- pažitka

**Postup přípravy:** Mrkev nastrouháme najemno a smícháme s máslem a majonézou. Přidáme nahrubo nastrouhaná vajíčka, najemno nakrájenou cibuli a pažitku. Na závěr osolíme a opeříme a přidáme bazalku. Důkladně promícháme a necháme odležet při pokojové teplotě zhruba 20 minut.

Vajíčková pomazánka se nejlépe hodí k tmavému pečivu, které by vždy mělo být čerstvé a křupavé. Konzistenci lze upravovat přidáním másla či vajíček, ke zjemnění můžete u jakéhokoliv receptu využít trošku bílého jogurtu nebo mléko.