**Vajíčková nátierka**

**ingrediencie**

100 g kozí syr

150 ml kyslá pochúťková smotana

4 ks natvrdo uvarené vajce

1 ks cibuľa

2 KL horčica

1 zväzok pažitka

podľa chuti

soľ, mleté čierne korenie

**postup**

1.

Cibuľu ošúpeme, nadrobno nakrájame, osolíme a necháme chvíľu odstáť. Vajíčka uvarené natvrdo opatrne ošúpeme a nakrájame na malú kúsky.

2.

Kozí syr vymiešame s topeným syrom, pridáme cibuľu, horčicu, vajíčka a kyslú smotanu. Nátierku nakoniec dochutíme soľou, korením a podávame s nadrobno nakrájanou pažítkou.

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Suroviny**

4 vejce

1 menší cibule

1 lžička hořčice

3 lžíce majonézy

1 lžíce másla

sůl

**Postup přípravy receptu**

1. Natvrdo uvarené vajcia nakrájame na menšie kúsky.
2. Pridáme horčicu, majonézu, nátierkové maslo, nadrobno nakrájanú cibuĺu a podľa chuti osolíme.
3. Všetko dokladne premiešame a natierame na chlieb.