

VAJÍČKOVA POMAZÁNKA S PAŽITKOU

Potřebujeme:

- 3 vejce
- 1 lžičky plnotučné hořčice
- 1 lžíce změkklého másla
- 2 lžíce tvarohu nebo smetanového sýra
- 1 sáček rozpustné vlákniny [FAN INULIN - 5 g](#)
- pažitka
- sůl
- čerstvě mletý pepř

Postup:

Vejce uvařte natvrdo (cca 10 minut), oloupejte a rozkrojte na půlky. Bílky nakrájejte na drobné kostičky. Žloutky utřete v míse s máslem, tvarohem /smetanovým sýrem a hořčicí. Přidejte zbylé ingredience, 1 sáček rozpustné vlákniny [FAN INULIN 5 g](#) a nadrobno nasekanou pažitku a dobře promíchejte, aby se pomazánka hezky spojila.

Osolte a opeřete podle chuti a dozdobte pažitkou nebo oblíbenými bylinkami.

