

Tojásos kenő

Készíts magadnak tízórait!

Hozzávalók:

2 főtt tojás
7 dkg vajkrém (vagy: joghurt, tejföl, majonéz, sajtkrém)
1 teáskanál mustár
negyed kávéskanál só
egy csipet őrölt bors

Elkészítés:

A főtt tojásokat megpucoljuk, és apróra törjük egy tálban (pl. villával). Hozzáadjuk a vajkrémet (vagy más krémes állagú tejterméket) és a mustárt. Sózzuk, borsozzuk, és jól összekeverjük. A kencét pár órára, de ha lehet, akár egy éjszakára tegyük a hűtőbe. Rukkolával, kígyóuborkával, metélőhagymával, zsázsával vagy retekkarikákkal nagyszerű tízórait varázsolhatsz belőle magadnak akár kenyérre kenve, de mártogatósként használva is.

Zajíček Kinga

