



JAJČNI NAMAZ

Odličen namaz, ki si ga preprosto pripraviš sam.

Čas priprave: 15 minut.

Sestavine:

- 2 trdo kuhani jajci
- Zvrhana žlica kisle smetane
- sol, poper (po želji),
- žlička gorčice
- dodatki po želji: drobno narezana šunka ali kisle kumarice
- zelišča (drobnjak, peteršilj, koper, mlada čebula, listi redkvic, korenja), nariban hren, korenje, pretlačena gorgonzola ipd.



Za zraven: kruh.

Priprava:

1. Jajca trdo skuhamo (8 – 10 minut).
2. Jajca ohladimo, olupimo in drobno narežemo, naribamo ali pretlačimo z vilicami.
2. Dodamo jim kisko smetano, žličko gorčice, rahlo solimo, popramo po želji in premešamo.
3. Mešanici dodamo izbrane dodatke in premešamo v gladek namaz.
4. Če se ti zdi namaz premalo mazljiv, mu lahko dodaš še kisle smetane.

Pa dober tek!