



RECEPTY A JÍDLO 06. 04. 2012

Vajíčková pomazánka 10x jinak

Tradiční vajíčková pomazánka **Ingredience:** několik lžic másla (margarínu) - dle požadovaného množství a konzistence 4 až 5 vajec natvrdo 2 lžíce...

Vajíčková pomazánka je stálice, na níž si pochutná každý. V tomto článku vám proto přinášíme 10 různých receptů, abyste si mohli připravit vajíčkovou pomazánku třeba trochu jinak než obvykle.

Vajíčková pomazánka je v tuzemsku vyhledávanou **dobrotou**, v některých rodinách v jistém smyslu slova i tradičním pokrmem k snídaním, svačinám a večeřím v několika dnech bezprostředně následujících po Velikonocích. **Vajíčková pomazánka - recept** je snadný a nezabere více jak několik minut. Fantazii se při přípravě meze nekladou, a tak si může každý svou vajíčkovou pomazánku přizpůsobit svým přáním a požadavkům na konečnou chuť. Jaká **vajíčková pomazánka** učaruje vám? Nezapomeňte nám pak napsat do komentářů pod článkem, které jste se nemohli nabažit!

Vajíčková pomazánka - recept 1

Tradiční vajíčková pomazánka

Ingredience:

- několik lžic másla (margarínu) - dle požadovaného množství a konzistence
- 4 až 5 vajec natvrdo

- 2 lžíce 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 zpracovat 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 ztuhnout 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 lžíce taveného sýra
- sůl
- pepř
- mletá sladká paprika (na obarvení)

Postup přípravy: K rozmačkaným vajíčkům přidáme cottage a tavený sýr a opatrně promícháme. Přisypeme papriku dle chuti a nakonec osolíme a opepříme. Můžeme servírovat ve vydlabaných vejcích tak jako na fotce.



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 lžíce 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 lžice 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 opepříme 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 trochu bílého jogurtu nebo mléko.



Poznámka redakce - 9. 8. 2018

Tento článek na téma Vajíčková pomazánka 10x jinak jsme zveřejnili v dubnu roku 2012. Za dobu 6 let si ho přečetlo téměř milion lidí a desítky lidí článek okomentovali a připsali recept na vlastní oblíbenou vajíčkovku. Proto jsme se po letech rozhodli článek oprášit a přidat do něj další nové podobné recepty - najdete je níže.

Vajíčková pomazánka - recept 11

Vajíčková pomazánka s lučinou

Ingredience:

- 5 vajec natvrdo
- 200g lučiny
- svazek pažitky
- špetka mletého koriandru

Postup přípravy: Vajíčka si uvaříme natvrdo a oloupeme. Vyjmeme si žloutky, které si smícháme v misce s lučinou. Poté přidáme bílky, které si nakrájíme nožem na malé kousky. Úplně nakonec pomazánku ochutíme pepřem, solí a špetkou mletého koriandru. Přidáme nakrájenou pažitku.

Vajíčkovou pomazánku s lučinou podáváme s celozrnným pečivem. [Věděli jste, že lučinu si můžete vyrobit doma?](#)



Vajíčková pomazánka - recept 12

Rychlá vajíčková pomazánka

Ingredience:

- 5 vajec natvrdo
- 250 g tvarohu
- 2 lžíce dijonské hořčice
- sůl, pepř

Postup přípravy: Tato vajíčková pomazánka je opravdu rychlá. Uvařená vejce natvrdo si oloupeme a vyjmeme z nich žloutky, které v misce utřeme s tvarohem. Bokem si nakrájíme bílky, stačí na větší kousky. Do rozmíchaného tvarohu se žloutky si přidáme hořčici a nakonec také nakrájené bílky.

Tuto pomazánku budete mít hotovou do 10 minut.



Vajíčková pomazánka - recept 13

Vajíčková pomazánka z tofu (veganská)

Ingredience:

- 250 g obyčejného tofu
- 2 lžíce veganského másla
- 1 lžička černé soli (nahradí vůni vajec)
- 1 lžička kurkumy (pro žlutou barvu)
- sůl, pepř

Postup přípravy: Vegani z etických důvodů nejí vejce. To ale neznamená, že se musí vzdát vajíčkovky. Stačí vejce nahradit jednoduše tofu!

Tofu si nastrouháme najemno a vložíme do misky. Přidáme černou sůl, kurkumu, pepř a promícháme. Měli bychom cítit typicky sirnou vaječnou vůni. Nakonec přidáme veganské máslo, které nám pomazánku krásně spojí. Můžeme podávat se sterilovanými okurkami.



Vajíčková pomazánka - recept 14

Vajíčková pomazánka s cibulí

Ingredience:

- 4 vejce
- 1 menší cibule
- 6 sterilovaných okurek včetně láku
- 200 g tvarohu
- 1 lžíce jogurtu (lehčí verze) nebo majonézy (těžší verze)
- sůl, pepř

Postup přípravy: Tato vajíčková pomazánka chuťově připomíná Vánoce. Uvaříme a oloupáme si vejce, které si nakrájíme na drobné kousky a dáme bokem. Cibuli si také nakrájíme na malé kousky a zalijeme třemi lžicemi láku z okurek. Díky tomu cibule ztratí svou štiplavost. V misce si promícháme tvaroh s nakrájenými vejci, přidáme cibuli, nakrájené okurky nadrobno a jogurt nebo majonézu.

Osolíme, opepříme a dobře promícháme. Podáváme s chlebem.



Vajíčková pomazánka - recept 15

Vajíčková pomazánka se šunkou

Ingredience:

- 4-5 vajec natvrdo
- 250 g tvarohu
- 1 lžíce másla

- 200 g šunky od kosti
- čerstvá petrželka
- sůl, pepř

Postup přípravy: Vejce si uvaříme natvrdo a oloupeme. V misce si rozmícháme tvaroh s máslem, směs osolíme a opepříme. Přidáme nakrájenou šunku na kostičky a nakrájenou petrželku. Dobře promícháme a ideálně necháme 1 hodinu odležet v lednici, aby se veškeré chutě propojily.



DOBROU CHUŤ!