

vegan "vajíčková" Pomazánka

Ingredience:

1 balíček tofu natural

2 Polévkové lžíce hořčice

2 čajové lžičky černé vulkanické soli kala namak

pepř, kurkuma

1 Pl rostlinné majonézy

1 Pl olivového oleje

čerstvou jarní cibulku nebo pažitku

Postup:

balíček tofu natural rozdrobíme (rukou, vřídličkou) do mísky, přidáme 2 lžíce hořčice (normální nebo dijonské), černou sůl (cca 2 čajové lžičky, ale záleží, jak moc vajíčkově to má chutnat), pepř, kurkumu pro barvu, 1 lžičí majonézy (nemusí být), 1 lžičí olivového oleje, mladou cibulku nebo pažitku, všechno smícháme, případně dochutíme podle vlastní chuti. šup s tím na chleba nebo bagetku a stará dobrá vajíčková Pomazánka "bez vaječ" je hotová!

