

Droždová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 6 ks
- Menší cibule 1 ks
- Jarní cibulka 1 ks
- Droždí 1 kostka
- Olivový olej 2 lžíce
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupanou cibuli nakrájejte najemno a jarní cibulku na kolečka.

Cibuli orestujte na rozpáleném oleji. Až zesklivatí, přidejte rozdrobené droždí a při střední teplotě je rozehřejte a míchejte, dokud nezhoustne.

Jakmile začne droždí tmavnout, přidejte kolečka cibulky a rozšlehaná vejce. Osolte, opepřete a míchejte, dokud se vejce nesrazí. Pomazánku můžete podávat teplou i studenou a ozdobit ji podle chuti čerstvými bylinkami a zeleninou.