

Ovesná pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Ovesné vločky 120 g
- Voda na namočení vloček 400 g
- Cibule 1 ks
- Sádlo 1 lžíce
- Strouhaný sýr 100 g
- Vejce 4 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Čad

Počet porcí: 4

Postup:

Ovesné vločky namočíme cca na 2 hodiny do vody. Na tuku osmažíme do světle zlatavé barvy drobně nakrájenou cibuli, do ní zamícháme namočené vločky vč. tekutiny, pochvíli přidáme jemně nakrájenou nebo umletou uzeninu. Přilijeme rozšlehaná vejce a strouhaný sýr, ochutíme solí a pepřem (kdo má rád ostřejší, přimíchá chilli pastu nebo jemně nasekané papričky) a necháme zhoustnout.

Vrstvíme na předem na tuku osmažené, ocesnekované a osolené topinky, zdobíme okurkou, paprikou, cibulí a nebo podle libosti sezónní zeleninou