

Cibulová pomazánka droždím na topinky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Oloupaná cibule 200 g
- Máslo 50 g
- Kmín 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Droždí 50 g
- Vejce 5 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jemně nakrájenou cibuli podusíme na másle, přidáme rozdrobené droždí a smažíme, až droždí začne vonět.

Okořeníme kmínem a pepřem a nakonec nalijeme do pomazánky rozmíchaná, chcete-li osolená vejce.

Zhoustlou pomazánku mažeme na chleby, nebo topínky.