

Droždová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Droždí 12 g
- Vejce 5 ks
- Máslo 1 ks
- Cibule 1 ks
- Šunka 5 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánvičce si rozehtřejeme máslo a na něm zesklivatíme cibulku. Pak přidáme tavený sýr a když se rozpustí, tak přidáme droždí. Když se rozpustí i droždí, tak do toho vmícháme ještě 5 celých vajíček a mícháme, dokud nám vajíčka neztuhnou. Pak pomazánku přendáme do misky a vmícháme nadrobno pokrájenou šunku a pažitku. Osolíme a opepříme (já nepepřím) a můžeme podávat.