

Droždová pomazánka s ovesnými vločkami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Droždí 2 ks
- Anglická slanina 5 g
- Cibule 1 ks
- Ovesné vločky 3 lžíce
- Vejce 3 ks
- Sladká a pálivá paprika 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na rozpuštěné slanině zpěníme jemně nakrájenou cibuli, přidáme rozdrobené droždí a smažíme, až se tuk začne oddělovat. Pak vsypeme vločky, orestujeme a zalijeme vodou. Povaříme, vklepeme vejce, necháme je srazit, okořeníme a osolíme. Mažeme na chleba a sypeme pažitkou nebo cibulovou natí.