

Vločková pomazánka s droždím

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Ovesné vločky 70 g
- Máslo 50 g
- Cibule 1 ks
- Droždí 42 g
- Vejce 1 ks
- Mléko 250 ml

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle zpěníme cibuli, přidáme rozdrobené droždí a mícháme, dokud se droždí nerozpustí. Přidáme ovesné vločky a ještě chvilku mícháme. Potom přilijeme mléko a směs rozvaříme na kaši, velmi často mícháme. Osolíme a přidáme vajíčko. Dobře provaříme a nakonec přisypeme jemně posekanou zelenou petrželku. Mažeme na chléb nebo pečivo.