

Droždová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Droždí 1 kostka
- Vejce 6 ks
- Cibule 1 ks
- Jarní cibulka 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Sůl dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupanou cibuli nakrájíme najemno a jarní cibulku na kolečka.

Cibuli orestujeme na rozpáleném oleji dosklovata. Přidáme rozdrobené droždí a při střední teplotě je rozežřejeme a mícháme, dokud nezhoustne.

Jakmile začne droždí tmavnout, přidáme kolečka cibulky, rozšlehaná vejce, osolíme, opepříme a mícháme, dokud se vejce nesrazí.