

Kocourek z pomazánky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 3 ks
- větší cibule 1 ks
- droždí 2 ks
- sůl 1 špetka
- olej 1 lžíce
- několik krajíců chléb 1 ks
- šunka 1 plátek
- oliva s očkem 1 ks
- kousek paprika 1 ks
- pár stonků pažitka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájenou cibulku osmahneme na oleji. Když zesklivatí, přidáme droždí a pak vejce a za stálého míchání usmažíme. Osolíme.

Z většího krajíce odkrojíme 2 trojúhelníčky, které poslouží jako ouška. Na krajíc chleba namažeme pomazánku, rovněž na uši. Ze šunky vykrojíme dva oválky (oči) a úzké proužky (obočí). Z papriky vykrojíme srdíčko a mašličku, olivu překrojíme (na oči) a nakrájíme pažitku, z níž uděláme fousky.