

Droždová pomazánka III

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Droždí 2 ks
- Máslo 1 lžíce
- Menší cibule 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Strouhanka 1 hrst
- Mléko 1 sklenice
- Hořčice 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Máslo necháme rozpustit a nadrobno nasekanou cibulku na něm necháme zesklivatět. Posypeme

rozdrobeným droždím které necháme rozpustit - nemíchat! Poté posypeme strouhankou a necháme zapražit. Naředíme trochou mléka, přidáme hořčici a dochutíme solí a pepřem. Nakonec přidáme dvě rozkvedlaná vejce a důkladně mícháme. Možno ještě dochutit solí, pepřem a hořčicí - záleží na vašem mlsném jazýčku! Nejlépe chutná teplá na čerstvém chlebu s pivem Krásně voní