

Droždová pomazánka - úplně jinak

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Droždí 4 ks
- Máslo 120 g
- Cibule 1 ks
- Párky 2 ks
- Vejce 3 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Hořčice plnotučná 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo. Na kousku másla rozpustíme droždí a mícháme, dokud zase trochu nezhoustne (doporučuji teflonové nádobí), pak odstavíme - necháme vychladnout.

Mezitím do misky dáme rozměklé máslo, lžičku plnotučné hořčice, nadrobno nakrájenou cibuli, na hrubém struhadle nastrouhaný párek a vejce, osolíme, opepříme a vmícháme vychladlé droždí.

Nakonec vše projedu šlehačem s metlami, aby se to hezky spojilo a promíchalo. Vhodné na chleba i pečivo - s rajčatovým salátem je to mňam.