

Smrad'och

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Droždí 250 g
- Cihla 150 g
- Zelená paprika 2 ks
- Vejce 4 ks
- Cibule 1 ks
- Olej 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Předem nakrájíme papriky na drobné kostičky, nastrouháme sýr, nakrájíme cibuli. Na oleji smažím cibuli a když začíná zlátnout přidám rozdrobené droždí. Když se droždí rozpustí, přidám papriku a tu vlastně v tom droždí dusím.

Stále míchám až droždí začne houstnout, pak přidám syrová vejce, osolím, opepřím. Míchám do ztuhnutí vajec, odstavím. Teprve potom nasypu strouhaný sýr a zamíchám.

U nás doma tradiční letní pomazánka - dobrá teplá i studená druhý den. A smrad'och proto, že když se dělá, tak zrovna nevoní po „fialkách“. Znají ji tak i mé kamarádky.