

Pomazánka z lahůdkového droždí

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Máslo 0.5 kostka
- Hera 0.5 kostka
- Cibule 1 ks
- Droždí 4 lžice
- Podravka 2 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na kousku másla zpěníme drobně pokrájenou cibuli, necháme ji zezlátnout, pak k ní přidáme zbylé máslo a Heru, rozpustíme, přisypeme lahůdkové droždí (též se mu říká Tebi) a Podravku nebo Solčanku, necháme chvilinku probublat a odstavíme. Necháme vychladnout.

Poznámka:

Toto droždí má jinou chuť než droždí klasické. Vyplatí se koupit to od CoutryLife (sáček kolem 30 Kč).