

Droždová pomazánka II.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Droždí 3 balíček
- Cibule 1 ks
- Drcený kmín 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Vejce 4 ks
- Tuk 50 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na troše tuku osmažíme cibuli, potom na ní rozdrobíme droždí, které necháme rozpustit, droždí se rozteče po celé pánvi.

Až se začne srážet a vytváří hrudky, ještě chvíli mícháme, potom vyklepneme vejce, osolíme a ještě před tím přisypeme trochu drceného kmínu. Vše mícháme, posypeme hustě čerstvou pažitkou.

Když moc nechvátám, tak směs nechám vychladnout a našlehám jí s trochou tuku, potom je pomazánka jemnější.