

Droždová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bačkůrka



Suroviny

Porce: 1

- Olej 3 lžíce
- Droždí 4 balíček
- vejce 4 ks
- Sůl 1 špetka
- pažitka 1 špetka
- rajče 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V malém kastrolku rozpálíme olej a opatrně do něj rozdrobíme droždí. Za stálého míchání droždí rozpustíme, několik minut smažíme a přitom stále důkladně mícháme.

Přidáme vejce a ještě chvíli smažíme. Nakonec podle chuti osolíme a vmícháme nadrobno nasekanou pažitku. Mažeme na krajíčky chleba a ozdobíme plátky rajčete.