

Pomazánka z droždí a sýra

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- droždí 2 balíček
- cibule 1 ks
- vejce 2 ks
- česnek 2 stroužek
- strouhanka 1 lžíce
- **podle chuti**
- olej 1 ks
- grilovací koření 1 ks
- majonéza 1 balíček
- smetanový tavený sýr 1 balíček

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli očistíme a nasekáme najemno. Česnek oloupeme a prolisujeme nebo utřeme.

V pánvi rozehřejeme trochu oleje a zpěníme v něm cibuli s česnekem. Pak přidáme droždí a jeden tavený sýr. Za častého míchání necháme rozpustit sýr s droždím.

Stranou si rozklepneme vejce, ochutíme je trochou grilovacího koření a rozkvedláme je trochu vidličkou. Pak je vmícháme do základu pomazánky. Vmícháme ještě lžící strouhanky. Potom ještě do

pomazánky vmícháme pytlík balení majonézy. Majonéza se může vmíchat za tepla.

Pomazánku z droždí a sýra mažeme na chléb nebo pečivo teplou i studenou.