

Pomazánka z droždí a vajec

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Mléko 120 ml
- Vejce 3 ks
- Máslo 40 g
- Droždí 120 g
- Cibule 1 ks
- Strouhanka 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Petržel 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Belgie

Počet porcí: 3

Postup:

Na másle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme rozdrobené droždí a za stálého míchání smažíme až zružoví a voní. Ihned podlijeme mlékem, zahustíme strouhankou a podusíme. Když hmota začíná být opět sypká, přilijeme osolená a opepřená vejce a necháme je v pomazánce ztuhnout. Nakonec vmícháme jemně nakrájenou petrželku.