

Pomazánka z droždí a vajec

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Vejce 4 ks
- Máslo 50 g
- Droždí 100 g
- Cibule 1 ks
- Mléko 125 ml
- Sekaná pažitka 1 ks
- Sůl 1 ks
- Strouhanka 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Na másle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme droždí a nemícháme. Z droždí se udělá škráloup, který začne na okrajích hnědnout a voní. Zalijeme mlékem a umícháme hladký krém, do kterého vmícháme vejce, pažitku a sůl. Je-li pomazánka řídká, můžeme vmíchat troch strouhanky.