

Proticholesterolová kvasnicová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Olej 2 lžička
- Cibule 2 ks
- Čerstvé kvasnice 100 g
- Voda 6 lžíce
- Strouhanka 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Hořčice 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Na oleji zvolna osmahneme drobně pokrájenou cibuli, přidáme kvasnice a opražíme. Když začnou hnědnout, přidáme strouhanku, podlijeme vodou a krátce podusíme. Zalijeme vejci a za stálého míchání necháme zhoustnout. Dochutíme hořčicí, osolíme a ještě teplé mažeme na topinky či toasty (pečené v topinkovači nebo nasucho na plechu) nebo vychladlou pomazánkou potíráme plátky chleba a ozdobíme zeleninou.