

Droždová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Sádlo 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Droždí 100 g
- Mléko 200 ml
- Strouhanka 4 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Vejce 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Kmín 1 špetka
- Majoránka 1 špetka
- Vegeta 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibulku oloupeme, nakrájíme nadrobno a zpěníme na sádle. Pak k cibulce přidáme droždí a opékáme, dokud se nerozpustí. Poté přilijeme mléko, přisypeme strouhanku a dobře promícháme. Česnek oloupeme, utřeme se špetkou soli a společně s vejci vmícháme do droždové směsi. Osolíme, ochutíme pepřem, majoránkou a vegetou a mícháme tak dlouho, dokud nebude mít pomazánka konzistenci vaječiny. Droždovku podáváme teplou i studenou.

