

Droždová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Droždí 100 g
- Máslo 1 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Vejce 2 ks
- Mléko 100 ml
- Pažitka 2 snítka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Pokrájenou cibuli osmahneme na másle a přidáme mouku a rozdrobené droždí. Lehce promícháme a necháme droždí rozpustit. Krátce osmahneme a zalijeme mlékem, ve které, jsme rozmíchali vejce a sůl. Mícháme až do úplného zhoustnutí, necháme dokonale vychladnout a nakonec vmícháme nasekanou pažitku.