

Kvasnicová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Droždí 4 ks
- Mletý sůl a pepř 1 ks
- Cibule 2 ks
- Máslo 2 lžíce
- Vejce 4 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cibule oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Droždí rozdrobíme na menší kousky.

Ve vyšší pánvi rozežřejeme máslo a cibuli na něm zpěníme. Přidáváme nadrobené kvasnice (droždí) a necháme je rozpustit. Vmícháme vejce a pomazánku osolíme a opepříme. Vše promícháme a včas odstraníme z ohně, aby nebyla pomazánka moc suchá.

Kvasnicová pomazánka je nejlepší na měkkém čerstvém krajíci chleba. Ty podáváme ozdobené kyselou okurkou nebo rajským jablíčkem.