

# Jednoduchá drožděová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 2

- Droždí 1 ks
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Vejce 3 ks
- Olej na smažení 1 ks

**Doba přípravy:** 2 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Nadrobno nasekanou cibulku osmahneme na rozpáleném oleji dozlatova. Přidáme rozdrobené droždí a lžící hořčice. Vše neustále mícháme. Vejce si rozklepneme do hrnečku, osolíme a rozkvedláme.

Ve chvíli, kdy se ingredience spojí, vlijeme připravená vejce. Vše neustále mícháme, až se pomazánka srazí.

Jednoduchou drožděovou pomazánku podáváme teplou a s čerstvým chlebem.

