

Pomazánka z droždí a vajec

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pažitka 1 lžička
- Strouhanka 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Máslo 50 g
- Droždí 100 g
- Mléko 125 ml
- Vejce 4 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a jemně nasekáme.

Na másle zpěníme cibuli, přidáme droždí a nemícháme. Z droždí se utvoří škraloup, který po okrajích hnědne a voní.

Zalijeme vše mlékem a umícháme hladký krém, do kterého vmícháme sůl, vejce, pažitku a zahustíme jej strouhankou.

Pomazánku z droždí a vajec mažeme na tmavý chléb a podáváme.

