

Zdravá pomazánka z droždí

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Droždí 50 g
- Strouhanka 20 g
- Sůl 1 špetka
- Mléko 1 ks
- Máslo 30 g
- Žloutek 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na tuku osmažíme oloupanou a nasekanou cibulku a přidáme droždí. Když se droždí rozpustí, začíná u okraje hnědnout a voní, zalijeme je mlékem a povaříme. Pak vmícháme žloutek, sůl a strouhanku.

Pomazánku z droždí přendáme do nějaké misky, necháme vychladnout.

Zdravou pomazánku z droždí mažeme na chleba nejlépe s křenovým pomazánkovým máslem.