

Pomazánka z droždí a sýra

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Droždí 2 ks
- Strouhanka 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Vejce 2 ks
- Cibule 1 ks
- Smetanový tavený sýr 1 balíček
- Majonéza 1 balíček
- Grilovací koření 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli očistíme a nasekáme najemno. Česnek oloupeme a prolisujeme nebo utřeme.

V pánvi rozežřejeme trochu oleje a zpěníme v něm cibuli s česnekem. Pak přidáme droždí a jeden tavený sýr. Za častého míchání necháme rozpustit sýr s droždím.

Stranou si rozklepneme vejce, ochutíme je trochou grilovacího koření a rozkvedláme je trochu vidličkou. Pak je vmícháme do základu pomazánky. Vmícháme ještě lžící strouhanky. Potom ještě do pomazánky vmícháme pytlík balení majonézy. Majonéza se může vmíchat za tepla.

Pomazánku z droždí a sýra mažeme na chléb nebo pečivo teplou i studenou.