

Droždová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 5 ks
- Droždí 60 g
- Sůl 1 ks
- Máslo na osmahnutí cibulky 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Tavený sýr 6 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky.

Na mírném ohni rozpustíme máslo a cibuli na něm zesklivatíme. Do másla vložíme trojúhelníčky taveného sýra a za stálého míchání je necháme rozpustit.

Pak přidáme kousky droždí a mícháme do rozpuštění. Nakonec do pomazánky rozklepneme vejce a vše vymícháme do pomazánkové konzistence.

Podáváme s čerstvým chlebem.