

Droždová pomazánka s česnekem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Droždí 3 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Máslo 4 lžíce
- Mletá sladká paprika 1 špetka
- Vejce 2 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme. Cibuli zpěníme na tuku a za stálého míchání do ní rozdrobíme droždí. Hmotu naředíme malým množstvím vody a mícháme, až se voda odpaří. Poté přidáme sůl, koření, prolisovaný česnek a papriku.

Nakonec do droždové pomazánky jemně vmícháme rozšlehaná vejce.

Droždovou pomazánku s česnekem mažeme na chleba nebo pečivo a posypeme petrželkou, nastrouhaným sýrem nebo také jablkem. Nakonec můžeme dozdobit ještě zeleninou.