

Pomazánka z droždí a cibule

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

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

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Na tuku zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme droždí. Když se droždí rozpustí a začne vonět, zalijeme mlékem a povaříme. Pak vmícháme žloutek, sůl a strouhanku.

Do prochlazené pomazánky můžeme vmíchat kousek másla.

Pomazánka z droždí a cibule chutná na čerstvém chlebu.