

Pomazánka z droždí

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 3 ks
- Majoránka 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 lžička
- Droždí 5 ks
- Slanina 100 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Slaninu necháme na rozehřáté pánvi pustit tuk. Zatím si očistíme cibuli a nasekáme ji najemno. Ke slanině přidáme cibuli a společně vše restujeme, až je cibule zlatavá.

Do základu pomazánky rozdrobíme droždí a za stálého míchání pomazánku zahříváme, až droždí zvláční. Pak přidáme majoránku, osolíme a podle chuti opepříme. Nakonec vmícháme v hrníčku rozkvedlaná vejce a vše ještě chvíli mícháme a prohříváme, až vejce ztuhnou.

Pomazánku z droždí necháme vychladnout a studenou ji mažeme na chleba.