

Droždová pomazánka s medvědí česnekem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Droždí 2 ks
- Vejce 3 ks
- Cibule 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Medvědí česnek 2 hrst
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Cukr moučka 1 lžička
- Máslo 2 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno. Medvědí česnek nakrájíme nahrubo.

Na menší pánvi si rozpálíme olej nebo sádlo a nakrájenou cibuli smažíme do zesklivatění. Potom přidáme nakrájený medvědí česnek s trochou cukru a drceného kmínu a osmahneme. Stačí smažit jen chvíli, aby česnek neztratil barvu. Od oka mírně osolíme a opeříme. Do pánve nyní nadrobíme

kvasnice a dobře mícháme, až se ztratí hrudky a směs začne probublávat.

Odstavíme z plotny a přidáme vejce. Vše opět vrátíme na plotnu a neustále mícháme do zhoustnutí. Je důležité ohřívat jen do mírného zhoustnutí, aby z pomazánky nebyla vajíčková míchanice. Chladnoucí pomazánku zjemníme trochou másla či margarínu. Taky tím dosáhneme jemnější konzistence. Pokud se vám stane, že pomazánku odstavíte později a je hodně hustá, přidejte po lžících trochu mléka. Teď stačí ochutnat a dochutit solí a pepřem podle chuti.

Droždovou pomazánku s medvědím česnekem namažeme nejlépe na čerstvý chléb. My zásadně jíme pomazánku ještě teplou, protože nám tak víc chutná a přáteli zase natolik voní, že nevydrží do vychladnutí čekat.