

Vaječná pomazánka s droždím

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 40 g
- Tavený smetanový sýr 50 g
- Uzenina 100 g
- Cibule 1 ks
- Vejce 2 ks
- Mléko 4 lžíce
- Droždí 40 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Hořčice 1 ks
- Pažitka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jemně nakrájenou cibuli osmahneme na másle, přidáme na malé kostičky nakrájenou uzeninu a rozdrobené droždí, které necháme rozpustit a lehce osmažit.

Do základu pomazánky přilijeme mléko, dobře rozmícháme a přidáme tavený sýr. Pomazánku osolíme a opepříme. Mícháme, dokud se všechny ingredience nespojí.

Uvaříme si vajíčka na tvrdo a po vychladnutí je nastrouháme do droždové kašičky. Podle chuti

přidáme hořčici a pažitku.

Vaječnou pomazánku s droždím mažeme na chléb. Mám nejraději tmavý nebo celozrnný. Chléb s pomazánkou s droždím zdobíme okurkou, popřípadě jinou zeleninou. Kdo nedrží dietu, může chléb nejprve namazat křenovým máslem a poté pomazánkou.