

Vynikající kvasnicová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Cibule 3 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 lžička
- Máslo 150 g
- Kvasnice 500 g
- Vejce 2 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na másle si osmahneme nasekanou cibulku, smažíme pouze doměkka (nesmí být zlatá), přidáme kvasnice. Kvasnice se rozpustí, smaží se tak dlouho, dokud se nezačne oddělovat máslo. Když se máslo začne oddělovat, kvasnice posolíme a ještě se solí 5 minut mícháme na ohni.

Směs odstavíme a vmícháme 2 vejce, vrátíme zpět a ještě asi 1 minutu mícháme nad ohněm. Kvasnicovou pomazánku dosolíme a dopeříme podle chuti.

Kvasnicová pomazánka musí být stále hladká, nesmí se drolit.

Ještě teplou kvasnicovou pomazánku natíráme na topinku s česnekem, dá se použít i za studena. Vynikající kvasnicovou pomazánku můžeme natřít také na rohlík, ten se však topince nevyrovná.