

Kvasnicová (drožděvá) pomazánka

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

| | |
|----------|------------------|
| 1 lžíce | máslo |
| 1 ks | cibule |
| 4 kostky | droždí |
| 2 ks | vejce |
| | sůl a mletý pepř |



Postup přípravy

Na pánvi si rozpustíme máslo. Na něj dáme najemno nasekanou cibuli a opečeme ji. Přidáme droždí, stále mícháme a na mírném plameni ho necháme rozpustit. Rozklepneme vajíčka a za stálého míchání je necháme srazit. Dochutíme solí a mletým pepřem. Hotovou pomazánku namažeme na chléb – podle chuti teplou či studenou.

Poznámka: Drožděvou pomazánku můžeme poklást plátky opečené slaniny a posypat čerstvě nasekanou pažitkou, čerstvě vyklíčenou řeřichou apod.