Pomazánka z droždí a vajec

Kategorie: Pomazánky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

120 g droždí
40 g másla
125 ml mléka
2-3 vejce
1 menší cibule
trocha strouhanky
pepř
sůl
petrželka

Postup

Na másle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme rozdrobené droždí a za stálého míchání smažíme až zrůžoví a voní. Ihned podlijeme mlékem, zahustíme strouhankou a podusíme. Když hmota začíná být opět sypká, přilijeme osolená a opepřená vejce a necháme je v pomazánce ztuhnout. Nakonec vmícháme jemně nakrájenou petrželku.