

Pomazánka z droždí a vajec



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

937 kalorií , **1 g** cukrů , **51 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/pomazanka-z-drozdi-a-vajec>

Příprava

Na másle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme rozdrobené droždí a za stálého míchání smažíme až zružoví 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.

Ingredience

- 120 g droždí (kvasnice)
- 40 g másla
- 125 ml mléka
- 3 vejce
- 1 cibule
- strouhanka na zahuštění
- pažitka na dochucení a dozdobení
- sůl
- pepř

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Chudý student, Pomazánka