

Kvasnicová pomazánka

Ingredience:

4 vejce
2 velké cibule
4 kostky droždí
2 lžíce másla
3 lžíce strouhanky
1dl mléka
2 lžičky plnotučné hořčice
sůl, pepř
čerstvý chléb



Postup přípravy

Cibule oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Droždí rozdrobíme na menší kousky.

Vejce rozmícháme v hrnku, osolíme, opepříme, přidáme strouhanku a mléko

V pánvi rozežřejeme máslo a cibuli na něm zpěníme. Přidáme nadrobené droždí a necháme je rozpustit. Vmícháme vejce. Až pomazánka zhoustne, odstavíme z ohně a vmícháme hořčici.

Podáváme s čerstvým chlebem.