Kvasnicová (drožďová) 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: *Drožďovou pomazánku můžeme poklást plátky opečené slaniny a posypat čerstvě nasekanou pažitkou, čerstvě vyklíčenou řeřichou apod.*