

Drožd'ová nátierka

Suroviny : 4 porcie

droždie 84 g – 2 kocky
maslo 100g
1 menšia cibuľka
vajička 3 ks
sterilizovaná uhorka 3 menšie kúsky
prevarené mlieko 1,5dcl
strúhanka na zahustenie
soľ



Postup:

Najprv si uvaríme vajička na tvrdo. Necháme vychladnúť.

Cibuľku si zomelieme na jemno .

V hrnci si rozpustíme maslo, pridáme cibuľku. Opražíme a vložíme droždie. Miešame, kým sa nám droždie nevyzráža.

Pridáme na jemno postrúhané kyslé uhorky, trošku strúhanky a dochutíme soľou.

Pokiaľ máme zmes hustú, zriedime ju prevareným mliekom.

Nakoniec pridáme postrúhané, uvarené vajička a podľa chuti dochutíme soľou.

Dobrá chuť

