

# Kvasnicovo - vaječná pomazánka

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 25min , Porce: 15

2111 kalorií , 1 g cukrů , 220 g tuků , 32 g bílkovin

Autor: mozek

Odkaz: <https://srecepty.cz/kvasnicovo-vajecna-pomazanka>

## Příprava

Na drobno nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, přidáme jedno balení droždí NOLI a po rozpuštění v tomto rozmícháme dvě vejce, která se nesmí ale srazit, hmota musí být v řidším stavu. Do tak vychladlé směsi zašlenáme postupně máslo a na tvrdo uvařené a na drobno nakrájené tři vejce. Na závěr přidáme hořčici a sůl, pepř a vše dobře promícháme. Podáváme s pečivem.

### Tip k receptu

Pomazánka je dobrým doplňkem vitamínu D

## Ingredience

- 5 vajec
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 1 balení droždí
- 20 dkg másla
- 2 cibule
- 1 lžíce hořčice z celých semen
- sůl
- pepř

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Pomazánka