

Drožděná pomazánka

1 menší cibule
2 polévkové lžíce oleje
2 kostky čerstvého droždí
1 tučný měkký tvaroh
(1 větší kostka taveného sýra)
sůl
(čerstvá pažitka)

Na oleji zesklivatíme cibulku, přidáme rozdrobené droždí a pomalu přepustíme (za stálého míchání droždí nejdříve zřídne a pak začne houstnout). Když droždí mírně zchladne, vmícháme sýr, nakonec vešleháme tvaroh a osolíme. Ještě lepší chuť docílíme přidáním posekané pažitky přímo do pomazánky nebo jí pomazánku ozdobíme. Podáváme na topinkách nebo pečivu dle vlastního výběru.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---