

Droždovo - vajíčková nátierka s Karičkou

Potrebuje

- - 2 kocky droždia (a 42g)
- - 4 vajíčka
- - 4 PL mlieka
- - 1 veľká cibul'ka
- - 2 PL olivového oleja
- - 1 balenie syrečka Karička (črievko) - podľa chuti
- - soľ, mleté čierne korenie - podľa chuti

Postup

Ošúpanú veľkú cibul'ku si nakrájame nadrobno a speníme nakrátko na olivovom oleji v panvici. Do spenenej cibul'ky rozdrobíme kocky droždia a najemno podusíme, až kým sa stratí typická prenikavá vôňa droždia. Do jemnej podusenej zmesi pridáme 4 PL mlieka, 4 vajíčka a vytlačíme syr Karička (podľa chuti - u nás tento syreček veľmi ľúbime, takže som dala skoro celé črievko.....) a dochutíme ešte soľou a mletým čiernym korením. Celú zmes posmažíme do zhustnutia a necháme vychladnúť. Podávame na chlebíku s red'kovkou alebo jarnou cibul'kou.....Dobrá chuť!

Tento recept nám posielala: Slavka z Čiernych Kľačian

náročnosť: nízka

čas: cca 20 - 30 minút

porcie: 4