

Jarná drožďová nátierka

POTREBUJEME:

210 g Droždie VIVO (5 x 42 g)

150 g Mrazená jarná zelenina

135 g Vajce (3 stredné vajcia)

70 g Cibuľa

60 g Maslo

30 g Japonská sójová omáčka

8 g Kremžská horčica

majoránka, cesnak, morská soľ, čierne korenie

POSTUP:

V panvici na masle orestujeme zeleninu s nadrobno nakrájanou cibuľou. Do orestovanej zmesi pridáme droždie a na miernom ohni vymiešame do kašovitej konzistencie. Potom pridáme kremžskú horčicu, sójovú omáčku, soľ a čierne korenie a za stáleho miešania počkáme, až sa hmota vyzráža. Potom pridáme rozšľahané vajíčka a miešame tak dlho, kým hmota zhustne. Na záver odstavíme z priameho ohňa a dochutíme cesnakom a majoránkou. Podávame teplé alebo vychladené. Môžeme dozdobiť čerstvou petržlenovou vňaťou.

