

Vaječina s cuketou a droždím

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cuketu oloupeme, nastrouháme nahrubo, osolíme a necháme "vypotit" (nejlépe v cedníku) asi 15 minut. Mezitím nakrájíme cibuli a zpěníme ji na másle. Cuketu ještě pořádně vymačkáme a pak dusíme společně s cibulí asi 5 minut. Potom k nim na pánev rozdrobíme 3 droždí a necháme ho rozpustit. Droždí se na chvíli změní do tekuté konzistence, ale po 5 minutách zase začne tuhnout. V této fázi přidáme 3 ks vejce a pořádně mícháme, než se směs srazí. Přidáme utřený česnek, sůl a pepř a dozdobíme nakrájenou pažitkou nebo bylinkami, které máme rádi. Pro dochucení můžeme přidat ještě trochu studeného másla a dobře promícháme, aby se máslo ve vaječině rozpustilo.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Cuketa** - 300 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Pažitka** - 2 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 20 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Vejce** - 150 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 126 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

