

Droždová pomazánka s ředkvičkami (bez mléka)

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Droždí 1 ks
- Ředkvičky 10 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Sádlo 2 lžíce
- Bujon 50 ml
- Strouhanka 2 lžíce
- Vejce 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na sádle osmažíme drobně nakrájenou cibuli do růžova, ke konci přidáme česnek krájený na plátky, krátce zarestujeme. Přimícháme rozdrobené droždí a smažíme, dokud se droždí nerozteče a nezačne vonět. Zalijeme bujónem, rozmícháme, přidáme ředkvičky nakrájené na tenké plátky, opepříme a krátce (asi 5 minut) podusíme. Podle potřeby můžeme ještě podlít trochou bujónu. Zaprášíme strouhankou, promícháme a vklepeme vejce. Rozmícháme a necháme srazit.

Do prochládlé hmoty zamícháme hořčici a pokud byl bujón málo slaný, dosolíme.