

Brněnská kvasnicová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Sádlo 40 g
- Kvasnice 80 g
- Strouhanka 40 g
- Voda 1 l
- Máslo 80 g
- Hořčice 1 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Vejce natvrdo 2 ks
- Kyselé okurky 2 ks
- Měkký salám 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli jemně nakrájíme a usmažíme na sádle do světlerůžova. Přidáme rozdrobené kvasnice, necháme za stálého míchání rozpustit.

Přidáme strouhanku, vodu, sůl a vaříme za stálého míchání asi 5 minut.

Kaši odstavíme do chladu

Utřeme máslo do pěny a přidáváme po částech vychladlou kaši. Pořád mícháme. Přidáme hořčici a olej a třeme tak dlouho, až hmota zesvětlá a nabude.

Nakonec vmícháme rozsekaná vejce, jemně nakrájenou cibulku, nakrájené okurky a salám.