

Droždová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Droždí 100 g
- Cibule 1 ks
- Máslo 30 g
- Mléko 1 dl
- Vejce 3 ks
- Sterilovaná okurka 1 ks
- Salám 50 g
- Hořčice 2 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Drobně pokrájenou cibulku zpěníme na másle, přidáme rozdrobené droždí, osmahneme dorůžova a pak přidáme mléko, rozkverlané vejce a necháme zhoustnout. Přidáme nadrobno nakrájenou okurku, salám, podle chuti hořčici, sůl a pepř.