

Kapustová teplá pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kapusta 1 ks
- Vejce 4 ks
- Cibule 1 ks
- Droždí 5 g
- Mléko 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kapustu povaříme, scedíme a nadrobno nasekáme. Nakrájenou cibuli dáme zpěnit na tuk, přidáme rozdrobené droždí a smažíme, až droždí začne vonět. Pak podlijeme troškou mléka, přidáme kapustu a podusíme. Přimícháme rozkvedlané vejce se solí, opepříme a mícháme do zhoustnutí. Ještě teplou pomazánku mažeme na topinky nebo tmavý chléb.