

Teplá šunková pomazánka s droždím

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Šunka 10 g
- Droždí 10 g
- Cibule 1 ks
- Vejce 2 ks
- Máslo 1 lžíce
- Strouhanka 2 lžíce
- Mléko 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Drobně nasekanou cibuli zpěníme na másle, přidáme rozdrobené droždí a za stálého míchání je také zpěníme. Jakmile začne droždí vonět, přilijeme trochu mléka, zasypeme strouhankou, osolíme, promícháme, přidáme nudličky šunky, opět promícháme a chvilku opékáme. Do směsi vlijeme rozšlehaná vejce a za stálého míchání je necháme ztuhnout. Ochutíme solí a pepřem, přisypeme sekanou pažitku, promícháme a teplé mažeme na bílé pečivo.