

Droždová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Droždí 120 g
- Máslo 40 g
- Šunka 50 g
- Vejce 3 ks
- Cibule 1 ks
- Strouhanka 50 g
- Mléko 2 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nejprve si nakrájíme nadrobno cibuli, kterou podusíme na másle.
2. Přidáme rozdrobené droždí a za stálého míchání smažíme až zružoví.
3. Přidáme jemnou strouhanou housku, mléko a mícháme, až je směs sypká.
4. Přidáme šunku nakrájenou na kostičky, vejce a mícháme až do zhoustnutí.
5. Podle chuti ochucujeme solí a pepřem.
6. Nakonec do pomazánky vmícháme drobně nakrájenou pažitku.
7. Namazanou pomazánku můžeme ozdobit plátkem rajčete, papriky, sladkokyselé nebo čerstvé okurky.