Drožďová pomazánka se salámem

Kategorie: Chuťovky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Droždí 2 ks
- Cibule 1 ks
- Mléko 1 l
- Máslo 50 g
- Šunka 100 g
- Vejce 2 ks
- Sterilovaná okurka 1 ks
- Hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle dorůžova osmažíme cibuli pokrájenou na drobné kostičky. Přidáme rozdrobené droždí, které po osmažení lehce zaprášíme moukou, zalijeme mlékem a dobře povaříme. Pak přidáme jemně pokrájený (případně namletý) salám, nadrobno nakrájenou okurku, hořčici a sůl. Nakonec vmícháme vejce a necháme je v pomazánce srazit.