

Kapustová pomazánka s droždím

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kapusta 250 g
- Droždí 42 g
- Máslo 30 g
- Cibule 1 ks
- Měkký tvaroh 250 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle zpěníme velmi jemně nakrájenou cibulku, přidáme rozdrobné droždí, jemně pokrájenou kapustu, dobře promcíváme a podlijeme několika lžícemi vody. Kapustu dochutíme solí a špetkou česnekového prášku a necháme ji vychladnout. Vmícháme k ní měkký tvaroh a hotovou pomazánku mažeme na chléb nebo pečivo. Obložíme kousky čerstvé zeleniny.