

Droždová pomazánka II

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Droždí 120 g
- Máslo 40 g
- Šunka 50 g
- Vejce 3 ks
- Cibule 1 ks
- Houska 50 g
- Mléko 2 lžíce
- Pepř, sůl 1 ks
- Pažitka 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Na másle podusíme drobně nakrájenou cibuli, přidáme rozdrobené droždí a za stálého míchání smažíme až zružoví a začíná vonět. Přidáme prosátou strouhanou housku, mléko a mícháme až je směs sypká.

Pak přidáme na kostičky nakrájenou šunku, vejce, osolíme, opepříme a mícháme až do zhoustnutí. Nakonec do pomazánky rozmícháme drobně nakrájenou pažitku.

