

Pomazánka z drůbků

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí drobky 300 g
- Bujón 1 ks
- Červená cibule 1 ks
- Víno 1 sklenice
- Pepř, sůl 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Kapary 50 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Jemně pokrájenou cibuli osmažíme dosklovita na 2 lžících oleje, přidáme omyté, na kousky pokrájené drůbky. Osmažíme, přilejeme trochu vývaru a víno, osolíme, opepříme. Vaříme (dusíme) na mírném ohni 1/2 hodiny, přidáme opláchnuté kapary. Nahrubo (nebo podle vkusu i najemno) umixujeme. Chutná teplé i studené s bílým pečivem či topinkam