

Droždová pomazánka jinak

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mrkev 1 ks
- Cibule 1 ks
- Hořčice 1 lžíce
- Droždí 2 ks
- Šunka 20 g
- Máslo 1 lžíce
- Sterilovaná zeleninová směs 1 ks
- Celer 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Majonéza 2 lžíce
- Vejce 4 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Šunku nebo jakýkoliv salám nakrájíme na kousky. Menší mrkev a polovinu malého celeru očistíme a nastrouháme na jemném struhadle.

Na pánvi rozežřejeme máslo s olejem a do rozežřáté směsi dáme restovat nadrobno nasekanou cibuli. Když cibule zeskllovatí, přidáme šunku a restujeme. Po chvíli přidáme na jemno nastrouhanou mrkev. Kdo má rád celer, přidá nastrouhaný celer, poté vše restujeme. Na restovanou směs rozdrobíme 2 kostky droždí a mícháme, dokud se droždí nerozpustí. Dále přidáme 3 - 4 vejce podle velikosti a mícháme směs jako míchaná vejce do zhoustnutí. Vzniklou směs odstavíme ze zdroje tepla a necháme vychladnout.

Mezitím si nasekáme nebo nameleme zeleninovou směs, například Moravanka. Obvykle stačí polovina skleničky. Zeleninovou směs společně s majonézou, hořčicí, solí a mletým pepřem vmícháme do vychladlé droždovo-vejčné směsi.