

Kapustová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Mléko 1 ks
- Cibule 1 ks
- Máslo 2 lžíce
- Olej 1 lžíce
- Mražená kapusta 200 g
- Droždí 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kapustu očistíme a podusíme na oleji s rozetřeným česnekem za občasného podlévání vodou doměkka.

Na másle zpěníme nadrobno nasekanou cibuli, zamícháme rozdrobené droždí a osmahneme dorůžova.

Podlijeme vývarem nebo mlékem, přidáme nadrobno nasekanou kapustu, osolíme, opepříme a chvíli dusíme. Vmícháme rozšlehané vejce a necháme ztuhnout.

Hotovou kapustovou pomazánku natíráme na chléb.