

Kvasnicová pomazánka se salámem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Máslo 2 lžíce
- Šunka 150 g
- Mléko 150 ml
- Vejce 5 ks
- Droždí 1 ks
- Strouhanka 4 lžíce
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle zpěníme na drobno nakrájenou cibuli. Přidáme rozdrobené droždí a mícháme, než se rozpustí. Přidáme na nudličky nakrájený salám a pořádně promícháme.

Vše zalijeme mlékem a rozmícháme, až nám vznikne řidší kašička. Do základu pomazánky vsypeme po lžících a za stálého míchání strouhanku. Tím vznikne hustá kaše. Nakonec přidáme vejce, osolíme a mícháme, dokud se nesrazí. Kvasnicovou pomazánku se salámem necháme vychladnout.

Kvasnicovou pomazánku se salámem podáváme s pečivem obložené čerstvými rajčaty.