

Zdravá droždíová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Salám 100 g
- Mléko 250 ml
- Hladká mouka 20 g
- Máslo 50 g
- Droždí 100 g
- Cibule 40 g
- Vejce 2 ks
- Sterilované okurky 1 ks
- Sůl 1 ks
- Hořčice 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nasekáme najemno. Droždí rozdrobíme. Salám a okurku nakrájíme na kostičky nebo nastroháme.

Na másle osmažíme dorůžova jemně nasekanou cibulku, přidáme rozdrobené droždí, dobře osmažíme. Zaprášíme moukou, chvilku necháme a poté zalijeme mlékem a necháme povařit. Přidáme

nakrájený salám a okurku, hořčici, sůl a nakonec vmícháme vejce a necháme srazit.

Zdravou droždovou pomazánku necháme vychladnout a podáváme s pečivem.