

Kvasnicová pomazánka podle tchyně

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 30 g
- Mléko 2 dl
- Sterilované okurky 3 ks
- Vejce 2 ks
- Kvasnice 100 g
- Strouhanka 2 hrst
- Měkký salám 150 g
- Plnotučná hořčice 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Sůl 1 ks
- Worhesterová omáčka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Měkký salám nakrájíme na jemno. Sterilované okurky nakrájíme na kostičky. Vejce uvaříme natvrdo, necháme vychladnout a nakrájíme na kostičky.

Na másle smažíme kvasnice do krásné zlatohnědé barvy. Trvá to trochu déle, ale vyplatí se to, protože kvasnice začnou krásně vonět. Přilijeme mléko, přisypeme strouhanku a mícháme, až hmota zhoustne. Potom necháme vychladnout.

Ke kvasnicím vmícháme pochutiny, které máme rádi. Přidáme například plnotučnou hořčice, worchesterovou omáčku, sójovou omáčku, mletý pepř, sůl a pro zjemnění můžeme doplnit i majonézou. Pomazánku promícháme a přidáme nakrájená vařená vejce, měkký salám a nakládané okurky. Kdo má rád, může přidat i cibuli. Nakonec kvasnicovou pomazánku důkladně promícháme a můžeme podávat.

Kvasnicovou pomazánku podle tchyně namažeme na chléb nebo pečivo podle chuti a ozdobíme nakrájenou zeleninou