

Droždová pomazánka s párkem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Libový párek 1 ks
- Droždí 3 ks
- Vejce 3 ks
- Cibule 1 ks
- Sterilované okurky 1 ks
- Mléko 1 ks
- Strouhanka 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Menší cibuli oloupeme a nasekáme najemno. Párek nakrájíme na kostičky, okurku taktéž.

Na másle osmahneme cibulku a přidáme droždí. Droždí necháme rozpustit a za stálého míchání čekáme, až se začne znovu srážet, přidáme párek, okurku a na zahuštění vejce. Pokud je pomazánka moc řídká, zahustíme ji strouhankou. Pokud je příliš hustá, rozředíme ji mlékem nebo smetanou.

Droždová pomazánka s párkem se podává teplá, ale chutná výborně i studená. Samozřejmě je čerstvé pečivo.