

Pomazánka z droždí

Kategorie: Pomazánky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Kuchařka Cp. Cooka (int.)

Suroviny

50 g Kvasnice

0,5 Cibule

Tuk 25 g (0,75 lžíce)

10 g Mouka - hladká

1 Vejce

Mléko 0,125 l nebo vývaru z masa či zeleniny

0,5 lžičky Hořčice - plnotučná

1 Okurek - nakládaný

50 g Maso - salám - trvanlivý

Sůl podle potřeby

Postup

Na tuku lehce osmažíme na drobno nakrájenou cibuli, přidáme rozdrobené droždí a dusíme na ohni, až se droždí roztáhne a utvoří mírně hnědý škraloup. Má vonět jako po houbách. Zaprášíme je moukou, podlijeme vývarem nebo mlékem a vymícháme na hladkou kaši. Přidáme rozšlehaná vejce a osolíme. Do prochladlé směsi přidáme nadrobno pokrájenou okurku, trochu hořčice a na drobno pokrájený salám.

Poznámka

KR-287.