

Drožd'ový eidam

Kategorie: Pomazánky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

50 g oleje

120 g droždí

cibule

několik lžic mléka

trocha strouhanky

100 g salámu

1 sladkokyselá okurka

hořčice

80 g eidamu

pažitka

Postup

Na oleji zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme rozdrobené droždí a za stálého míchání smažíme až zružoví a voní. Ihned podlijeme mlékem, krátce povaříme. Do hotového základu přidáme trochu hořčice, salám, okurku, trochu strouhanky a promícháme. Hotovou pomazánku mažeme na chléb, sypeme strouhaným sýrem a pažitkou.