

Drožd'ová pomazánka s cibulkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

993 kalorií , **1 g** cukrů , **60 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/drozdova-pomazanka-s-cibulkou>

Příprava

Cibuli nakrájíme na malé kousky a podusíme na másle. Přidáme rozdrobené droždí a smažíme dorůžova, stále mícháme! Přidáme mléko, strouhanku a jemně pokrájenou šunku, vejce, osolíme, opepříme a mícháme do žádané hustoty. Pomazánku vylepšíme pažitkou, kterou vmícháme či posypeme povrchu namazaných chlebů.

Tip k receptu

Místo cibulky někdy dávám pórek, velmi najemno nakrájený či jím krajíce ozdobím, hodí se i červená paprika. Velmi zdravá pochoutka, kterou ovšem hodně lidí nejí.

Ingredience

- 15 dkg droždí (kvasnic)
- 5 dkg másla
- 5 dkg šunky
- 3 vejce
- 1 cibule
- 5 dkg strouhanky
- 3 lžíce mléka
- špetka soli dle potřeby
- špetka mletého pepře dle potřeby
- troška pažitky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Diabetická, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Rychlovka, Pomazánka

