

Pomazánka z drůbeží paštiky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 25min , Porce: 2

615 kalorií , **1 g** cukrů , **56 g** tuků , **25 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/pomazanka-z-drubezi-pastiky>

Příprava

Na másle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, podlijeme malým množstvím vody, přidáme slepičí bujón a povaříme. Drobně nakrájenou paštiku v bujónu prohřejeme, vmícháme burizony, rozšlehaná vejce a necháme srazit. Hotovou pomazánku posypeme jemně nasekanou petrželkou.

Ingredience

- 40 g másla
- 1 balení drůbeží paštiky
- 1 menší cibule
- 1/4 kostky drůbežího bujónu
- 1 hrst burizónů
- 4 ks vajec
- špetka soli
- troška pažitky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Rychlovka, Rodina, Pomazánka