

Droždová nátierka so šunkou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V panvici na masle speníme nadrobno nakrájanú cibuľu so šunkou a dusíme. Do podusenej zmesi pridáme droždie (5 ks) a na miernom ohni vymiešame do kašovitej konzistencie. Potom pridáme kremžskú horčicu, sójovú omáčku, soľ a čierne korenie a za stáleho miešania počkáme, až sa hmota vyzráža. Potom pridáme rozšľahané vajčka (3 ks) a miešame, pokiaľ hmota nezhustne. Do takto upravenej zmesi pridáme nastrúhaný údený syr a premiešame. Na záver odstavíme z priameho ohňa a dochutíme cesnakom a majoránkou. Podávame teplé aj vychladené.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 210 g
- **Horčica kremžská 450 g** - 5 g
- **Polooštiepok údený 190 g** - 100 g
- **Šunka od kosti - výberová** - 150 g
- **Cibuľa voľná** - 50 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Maslo** - 60 g
- **Sójová omáčka** - 20 g
- **Majoránka sušená** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

