

Kapustová pomazánka



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 2

852 kalorií , 1 g cukrů , 67 g tuků , 33 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kapustova-pomazanka>

Příprava

Na másle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme rozdrobené droždí a necháme osmahnout. Zalijeme mlékem, přidáme uvařenou jemně nakrájenou kapustu, okořeníme česnekem utřeným se solí, opepříme, vmícháme rozšlehaná vejce a necháme srazit. Na talířích můžeme ozdobit plátky rajčat.

Ingredience

- ✓ 200 g kapusty (jemně krájené, uvařené)
- ✓ 60 g droždí (kvasnice)
- ✓ 60 g másla
- ✓ 1 cibule
- ✓ 3 ks vajec
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 2 lžice mléka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Vegetarián, Pomazánka