

Droždová nátierka so šunkou

POTREBUJEME:

5 kociek droždia VIVO 42 g
60 g masla
1 väčšiu cibuľu
3 celé vajíčka
1 kávovú lyžičku kremžskej horčice
150 g šunky
100 g strúhaného údeného syra
4 kávové lyžičky bežnej alebo japonskej sójovej omáčky
majoránku, cesnak, soľ, čierne korenie

POSTUP:

V panvici na masle speníme nadrobno nakrájanú cibuľu so šunkou a dusíme. Do podusenej zmesi pridáme droždie 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 vajíčka 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.

