

Škvarková pomazánka se zeleninou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: evik85



Suroviny

Porce: 6

- škvarky 300 g
- sterilovaná zelenina Moravanka 1 sklenice
- větší cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- plnotučná hořčice 2 lžíce
- mletá paprika 0.5 lžička
- mletý pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Škvarky rozeleme se scezenou zeleninou, cibulí a česnekem. Přidáme hořčici, osolíme, okořeníme a promícháme. Mažeme na čerstvý chléb a zdobíme kolečkem natvrdo uvařeného vajíčka a kouskem rajčete nebo okurky. Pokud chceme mít pomazánku pikantní, necháme v zelenině feferonku, v opačném případě ji vyndáme.

Poznámka:

Mažeme na čerstvý chléb a zdobíme kolečkem natvrdo uvařeného vajíčka a kouskem rajčete nebo okurky. Pokud chceme mít pomazánku pikantní, necháme v zelenině feferonku, v opačném případě ji

vyndáme.