

Škvarková pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vepřový bok bez kůže 1 ks
- Jablko 1 ks
- Sůl dle chuti 0.5 lžička
- Pepř dle chuti 4 špetka
- Bobkový list 2 ks
- Kyselá okurka 2 ks
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Vepřový bok očistíme a nakrájíme na malé, cca 2centimetrové kostičky. Dáme je do hrnce a necháme pomalu ohřívat. Jakmile se tuk začne škvařit, vše lehce osolíme, opepříme. Přidáme jablko rozkrojené napůl a bobkový list. Sádlo necháme škvařit tak dlouho, až se nám udělají krásné zlatavé škvarky ze zbytku masa.

Necháme lehce vychladnout a scedíme. Vyjmeme koření a zbytky jablka. Škvarky nasekáme najemno, dle potřeby smícháme s částí scezeného sádla. Cibuli oloupeme a společně s kyselými okurkami nasekáme najemno a přidáme do škvarkové pomazánky.