

Škvarková pomazánka pikant

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Škvarky 1 kg
- Lečo 7 dl
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 ks
- Vejce natvrdo 3 ks
- Vegeta 6 lžička
- Plnotučná hořčice 10 g
- Pepr, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

škvaroky, lečo, česnek, cibuli a vajíčka pomeleme na malých dírkách a přidáme vegetu a hořčici a řádně promícháme. Ochutnáme a dle potřeby dosolíme či dopepříme. Pokud nezkonzumujeme ihned, tak plníme do sklenic a sterilujeme anebo použijeme dozičky a mrazíme. Všechny ingredience jsou samozřejmě variabilní jak do množství tak i do druhu (fantazii se meze nekladou).