

Dědečkova pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- jarní cibulka 2 ks
- sterilované okurky 2 ks
- měkký salám 250 g
- škvarky 200 g
- **na ozdobu**
- pažitka 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks
- **podle chuti**
- mletý pepř 1 ks
- hořčice 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Umeleme škvarky, uzeninu a okurky. Cibulku očistíme a nasekáme najemno i s natí.

V misce smícháme mletou směs s cibulkou. Pomazánku dochutíme hořčicí, solí a pepřem a důkladně promícháme.

Dědečkovu pomazánku mažeme na čerstvý chléb. Podle chuti můžeme sypat mletou paprikou nebo

krájenou pažitkou