

# Dědečkova pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Jarní cibulka 2 ks
- Škvarky 20 g
- Měkký salám 25 g
- Sterilované okurky 2 ks
- Mletá sladká paprika, pažitka 1 ks
- Sůl, hořčice, mletý pepř 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