

Škvarková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mleté škvarky 250 g
- Cibule 1 ks
- Vejce 2 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Sůl, mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo. Ihned je zchladíme, oloupeme a nastrouháme. Necháme je pořádně vychladnout.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky.

Do škvarků přidáme vejce, cibuli a zamícháme. Podle chuti přidáme hořčici a dochutíme solí a pepřem. Důkladně promícháme.

Pomazánku mažeme na čerstvý chléb.