

Zavařovaná škvarková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové škvarky 2 kg
- Vepřové maso 1 kg
- Sterilované lečo 2 ks
- Vejce 10 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso a škvarky umeleme. Do umletého masa vmícháme vejce, půl litrové sklenice leča a podle chuti přidáme sůl a pepř.

Pomazánkou naplníme čisté skleničky, uzavřeme víčky a můžeme sterilovat. Škvarkovou pomazánku sterilujeme při 100 °C zhruba 90 minut.

Zavařovanou škvarkovou pomazánku mažeme na čerstvé pečivo. V chladu lze pomazánku skladovat i půl roku