

Škvarková pomazánka na tousty

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Škvarky 500 g
- Cibule 4 ks
- Zeleninové lečo 1 ks
- Masox 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Tmavá jíška, olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Cibuli oloupeme a nasekáme nadrobno.

V dvou litrovém hrnci rozpálíme trochu oleje. Množství záleží na kvalitě škvarků. Na oleji osmahneme cibuli a přidáme škvarky. Škvarky pustí sádlo, do kterého vmícháme mletou červenou papriku. Paprika by měla sádlo stáhnout. Pozor, nesmí se však připálit.

Do zhoustlé směsi vlijeme skleničku zeleninového leča a přidáme kostku masoxu. Vše povaříme, dokud škvarky nezměkknou. Pomazánku osolíme, opepříme, popřípadě přidáme trochu chilli koření. Poté zahustíme jíškou a to tak, aby směs nebyla ani řídká ani moc hustá. Možno dochutit podle své chuti.

Škvarkovou pomazánku mažeme na tousty. Lze ji jíst teplou s chlebem, namazat na chleba jako toustovou pomazánku. Vhodné podávat při požívání alkoholických nápojů.