

Zavařovaná bůčková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 6 ks
- Vepřový bok 1 kg
- Česnek 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Česnek očistíme a spolu s bůčkem umeleme.

Do masa přidáme vejce a koření podle chuti a důkladně promícháme. Bůčkovou pomazánku dáme do čistých skleniček a zavařujeme v zavařovacím hrnci při 100 °C hodinu.

Zavařenou pomazánku necháme vychladnout a používáme kdykoliv máme chuť.