

Sterilovaná škvarková pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Feferonka 3 ks
- Hořčice 1 ks
- Podravka 3 lžička
- Vejce 4 ks
- Paprika v oleji 2 ks
- Jemný kečup 1 ks
- Škvarky 3 kg
- Česnek 2 stroužek
- Velké sterilované lečo 1 ks
- Mletý pepř 3 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na recept si připravíme veškeré suroviny. Česnek oloupeme. Vše semeleme na mlýnku a dochutíme kořením, kečupem a hořčicí.

Škvarkovou pomazánku dáme do sklenic a 20 minut sterilujeme.

Sterilovanou škvarkovou pomazánku uchováváme v chladu a temnu, podáváme podle chuti s pečivem.

