

Škvarková pomazánka s vejci

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sterilované lečo 250 ml
- Vejce 4 ks
- Vepřové škvarky 750 g
- Plnotučná hořčice 150 ml
- Vegeta 4 lžíce
- Chilli koření 2 lžička
- Česnek 4 stroužek

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Česnek oloupeme a prolisujeme. Nescezené lečo umeleme. V mlýnku taktéž semeleme škvarky.

Do mísy vlijeme lečo a vsypeme škvarky. Přidáme rozklepnutá vejce, hořčici, česnek a podle chuti vegetu a chilli koření. Vše dobře promícháme.

Důkladně omyjeme skleničky od přesnídávky a osušíme je. Naplníme je připravenou směsí na pomazánku, zavičkujeme a asi 30 minut je zavařujeme. Pak stačí škvarkovou pomazánku uskladnit ve sklepe, nemusíme v lednici.

Škvarková pomazánka nejvíc chutná na tmavém chlebu, ale můžeme ji mazat i na světlé pečivo.

