

Škvarkovo-papriková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Škvarky 200 g
- Zelená paprika 200 g
- Tvaroh 1 lžíce
- Mletý černý pepř 1 ks
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Papriky očistíme a odblaníme. Cibule oloupeme. Na masovém mlýnku důkladně umeleme škvarky spolu s paprikami a cibulí. Směs dosolíme, opepříme a pokud je potřeba, zjemníme lžící tvarohu.

Podle potřeby necháme pomazánku vychladnout. Podáváme ji natřenou na chlebu a se zeleninou.