

Dobrá škvarková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 14

- Vepřové škvarky 2 kg
- Plnotučná hořčice 500 g
- Česnek 1 ks
- Zeleninové lečo 1 ks
- Chilli koření 2 lžička
- Cibule 3 ks
- Neslazené kondenzované mléko 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 lžička
- Vejce 12 ks
- Vykostěný vepřový bůček 1 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 14

Postup:

Škvarky, syrové maso, zeleninové lečo, cibuli a česnek semeleme v mlýnku na maso.

Část škvarků můžeme jen překrájet na menší kousky. V pomazánce pak budou tvořit pěknou mozaiku. Vše promícháme, přidáme vejce, plnotučnou hořčici, neslazené kondenzované mléko a koření.

Opět důkladně promícháme, aby vznikla hladká směs. Osolíme a opět promícháme. Toto množství

pomazánky nám vystačí na naplnění asi 14 sklenic tří decilitrových zavařovacích sklenic.

Sklenice dáme do zavařovacího hrnce a sterilujeme 2 hodiny při mírném varu. Poté je vyndáme, necháme zchladnout a uložíme na studeném místě.