

Jemná škvarková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vepřový bok bez kůže 1 kg
- Bobkový list 2 ks
- Kyselé okurky 2 ks
- Jablko 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřový bok očistíme a nakrájíme na malé, cca dvoucentimetrové kostičky. Dáme je do hrnce a necháme pomalu ohřívat. Jakmile se tuk začne škvařit, vše lehce osolíme, opepříme. Přidáme jablko rozkrojené napůl a bobkový list. Sádlo necháme škvařit tak dlouho, až se nám udělají krásné zlatavé škvarky ze zbytku masa. Necháme lehce vychladnout a scedíme.

Vyjmeme koření a zbytky jablka. Škvarky nasekáme na jemno, podle potřeby smícháme s částí scezeného sádla. Cibuli oloupeme a společně s kyselými okurkami nasekáme na jemno a přidáme do škvarkové pomazánky.

Jemnou škvarkovou pomazánku podáváme s pečivem podle chuti.