



Škvarková pomazánka

Ingredience

škvarky: **100 g**
tvaroh: **80 g**
červená cibule: **1 ks**
jarní cibulka: **1 ks**
stroužky česneku: **2 ks**
plnotučná hořčice: **1 KL**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Škvarky rozmixujeme na pastu, cibuli a jarní cibulku nakrájíme najemno, česnek prolisujeme. Na pánvi orestujeme červenou cibuli se škvarky dozlatova a necháme vychladnout. Mezitím si promícháme tvaroh s prolisovaným česnekem, troškou pepře, soli a jarní cibulkou. Škvarky s cibulí smícháme s...

Škvarková pomazánka - recept

Škvarky rozmixujeme na pastu, cibuli a jarní cibulku nakrájíme najemno, česnek prolisujeme. Na pánvi orestujeme červenou cibuli se škvarky dozlatova a necháme vychladnout. Mezitím si

promícháme tvaroh s prolisovaným česnekem, troškou pepře, soli a jarní cibulkou. Škvarky s cibulí smícháme s tvarohovou směsí a necháme vychladit asi dvě hodiny.

Škvarková pomazánka chutná skvěle s čerstvým chlebem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí