



# ŠKVARKOVÁ POMAZÁNKA

## INGREDIENCE

---

400 GRAMŮ ŠKVARKŮ  
3 STŘEDNĚ VELKÉ CIBULE  
3 VELKÉ LŽÍCE ŠKVAŘENÉHO SÁDLA  
4 JARNÍ CIBULKY  
2 ČERSTVÁ VEJCE  
3 MENŠÍ OKURKY  
2 POLÉVKOVÉ LŽÍCE HOŘČICE  
3 POLÉVKOVÉ LŽÍCE MAJONÉZY  
SŮL A PEPŘ

## POSTUP

---

1. NEJPRVE SI NAKRÁJÍME CIBULI NADROBNO. POKUD MÁME PŘI RUCI FOOD PROCESOR NEBO JINÝ MIXÉR, TAK JEJ POUŽIJEME. UŠETŘÍ NÁM TO ČAS A PRÁCI. V MENŠÍM RENDLÍKU NA STŘEDNÍ STUPEŇ ROZPUSTÍME SÁDLO. PŘIDÁME CIBULI A SMAŽÍME DOHNĚDA (VĚTŠINOU TO TRVÁ 15 – 20 MINUT). MEZITÍM SI UVAŘÍME NATVRDO 2 VEJCE. DO VROUCÍ VODY VLOŽÍME VAJÍČKA A ČASOVAČ SI NAŘÍDÍME NA 9 MINUT.
2. DO MIXÉRU NASYPEME VŠECHNY ŠKVARKY A ROZMIXUJEME, DOKUD NÁM NEVZNIKNE HRUBŠÍ KAŠE. JARNÍ CIBULKU ROZDĚLÍME NA DVĚ ČÁSTI. BÍLOU ČÁST PŘIDÁME KE ŠKVARKŮM DO MIXÉRU A ZELENOU ČÁST NAKRÁJÍME NA KOLEČKA.
3. USMAŽENOU CIBULKU PŘESUNEME DO JEMNÉHO SÍTKA A NECHÁME OKAPAT OD PŘEBYTEČNÉHO SÁDLA.
4. VEJCE A OKURKY NASTROUHÁME NAHRUBO NA STRUHADLE.
5. V MÍSE SMÍCHÁME ŠKVARKY, SMAŽENOU CIBULKU, KOLEČKA JARNÍ CIBULKY, VEJCE, OKURKY, HOŘČICI A MAJONÉZU. DLE CHUTI OSOLÍME A OPEPŘÍME.

## POZNÁMKY

---

---

---

---

---

---