

# Škvarková pomazánka I



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/skvarkova-pomazanka-i>

## Příprava

Vepřový bok očistíme a nakrájíme na malé, cca 2 centimetrové kostičky. Dáme je do hrnce a necháme pomalu ohřívat. Jakmile se tuk začne škvářit, vše lehce osolíme, opepříme. Přidáme jablko rozkrojené napůl a bobkový list. Sádlo necháme škvářit tak dlouho, až se nám udělají krásné zlatavé škvarky ze zbytku masa. Necháme lehce vychladnout a scedíme. Vyjmeme koření a zbytky jablka. Škvarky nasekáme najemno, dle potřeby smícháme s částí scezeného sádla. Cibuli oloupeme a společně s kyselými okurkami nasekáme najemno a přidáme do škvarkové pomazánky.



## Ingredience

- 1 kg vepřového boku bez kůže
- 1 jablko
- sůl, pepř celý
- 2 bobkové listy
- 2 kyselé okurky
- 1 cibule

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Rodina, Pomazánka