

Škvarková pomazánka z domácích škvarek

Škvarková pomazánka je oblíbenou zabijačkovou pochoutkou. Základem jsou vždy kvalitně vyškvařené škvarky. Nejlepší jsou domácí, čerstvě uškvařené. Jejich výroba je velmi jednoduchá a navíc ještě získáte výborné domácí sádlo. Sádlo můžete použít v kuchyni při vaření, nebo také můžete část ochucených škvarků nandat do skleničky a sádlem zalít, po ztuhnutí vznikne výborná pochoutka k pečivu, která vydrží v ledničce velmi dlouho. Samotná škvarková pomazánka má mnoho variant, zde máte základní recept, který můžete obohatit třeba o nadrobno nakrájená vařená vejce, nebo nakládané okurky či pár stroužků utřeného česneku.

Ingredients

- 3 kg sádla
- 2 větší cibule
- 3 lžíce plnotučné hořčice
- 1 dcl vody
- kmín
- sůl

Directions

1. Sádlo nakrájíme na kostky velké cca 1cm. Vložíme je do většího hrnce a podlijeme 1 dcl vody, aby se ze začátku nepřipalovaly, než pustí tuk. Sádlo škvaříme velmi pomalu při nízké teplotě a za častého míchání, dokud se škvarky nezmenší asi o polovinu a nezhnědnou.
2. Poté děrovanou naběračkou vyndáme škvarky, ze kterých

ještě vymačkáme přebytečný tuk a sádlo slijeme do sklenic. Škvarky osolíme, pokmínujeme a promícháme.

3. Vychladlé škvarky nameleme, přidáme najemno nakrájenou cibuli, hořčici a zamícháme.
4. Pomazánku mažeme na čerstvý křupavý chléb. Na závěr můžeme ještě posypat nasekanou pažitkou