Škvarková pomazánka s jarní cibulkou

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

300 g	studené škvarky
2 ks	vařené vejce
2 až 3 ks	sterilované okurky
3 lžíce	plnotučná hořčice
2 lžíce	majonéza
1 svazek	jarní cibulka
	pepř
	cibule



Postup přípravy

Škvarky umeleme v mlýnku na maso, přidáme pokrájené vejce, okurky, najemno nakrájenou jarní cibulku a rozmixujeme tyčovým mixérem. Přimícháme hořčici a majonézu, důkladně promícháme a dochutíme solí a pepřem.

Podáváme s čerstvým chlebem. Chleby se škvarkovou pomazánkou můžeme ozdobit nakrájenou jarní cibulkou.