# Paštika připravená ze škvarků

https://varimesmarcelou.cz/pomazanky/pastika-pripravena-ze-skvarku.html

Až se budete rozmýšlet, co udělat s mísou čerstvých škvarků, mám pro vás tip. Připravte z nich paštiku podle receptu, který získal můj bratr od svých přátel z Moravy. Paštika ze škvarků a leča je výborná a není tučná jako klasická škvarková pomazánka.

## Na přípravu 4 skleniček paštiky ze škvarků budeme potřebovat

- 450 g umletých škvarků
- 330 g zeleninového leča (malá sklenička) třeba od firmy Znojmia nebo Hamé
- 1 čerstvou chilli papričku bez semínek (každý podle své chuti)
- 2 červené papriky kapie bez semínek
- 4 čajové lžičky vegety nebo grilovacího koření
- 4 polévkové lžíce plnotučné hořčice
- 2 větší stroužky česneku
- 4 celá syrová vejce
- 1 čajovou lžičku soli (vrchem)
- 1 kávovou lžičku mletého černého pepře
- 4 skleničky o objemu 350 ml

## Postup přípravy paštiky připravené ze škvarků

Umleté škvarky dáme do mísy, ve které budeme paštiku připravovat.

Přidáme 4 polévkové lžíce plnotučné hořčice, 4 čajové lžičky vegety, čajovou lžičku soli a kávovou lžičku mletého černého pepře a 4 rozšlehaná syrová vajíčka.

**Mějte na paměti, že škvarky se nejlépe umelou, pokud jsou teplé.**

Nyní si můžeme zvolit, zda zbývající suroviny budeme mlít nebo sekat v sekáčku. Já jsem použila sekáček se 6 noži. Je mimořádně výkonný.

Do nádoby sekáčku vlijeme celý obsah zeleninového leča, přidáme obě omyté a očištěné papriky nakrájené na menší kousky, chilli papričku a 2 stroužky česneku. Celý obsah necháme důkladně rozsekat.

**RADA: Chilli papričku použijte vždy čerstvou, protože naložená by do směsi přinesla nakyslou chuť, která tam nepatří a následně by z pomazánky byla cítit.**

Kašovitou směs ze sekáčku přidáme k umletým škvarkům do mísy. Všechny suroviny důkladně promícháme, aby jednotlivé ingredience byly v paštice rovnoměrně zastoupené. Směs necháme asi 15 minut odpočinout.



**Paštika připravená ze škvarků a leča..**
*Zdroj: Marcela Hackerová*

Za tuto dobu si důkladně umyjeme zavařovací skleničky i s víčky.

Směs ochutnáme a bude-li se nám zdát málo slaná, přisolíme ji dle naší chuti. Směsí rovnoměrně naplníme připravené skleničky. Okraje sklenic i víčka ještě otřeme papírovou utěrkou a pak je zavíčkujeme. Sterilizujeme na teplotě 100 °C po dobu 20-ti minut.

Hotovou paštiku můžeme mazat na čerstvé nebo opečené pečivo a podávat jako chutnou svačinu, snídani či jako tapas (malé občerstvení) k vínu či pivu.