Škvarková pomazánka

https://varimesmarcelou.cz/pomazanky/skvarkova-pomazanka.html

Škvarkovou pomazánku jsem poprvé ochutnala, když mi bylo 16 let. Spolubydlící z internátu si ji vozila ze svých rodných Volar. Její tatínek byl voják z povolání a měl na starosti zásobování místní posádky. Prasátka se tam porážela asi hodně, protože Ivanka vozila hodně pomazánky. Chuť pomazánky si pamatuji dodnes. Když jsme po mnoha létech pořádali svoji první zabijačku, na pomazánku jsem si vzpomněla. A škvrková pomazánka byla zpět na světě.

Na výrobu pomazánky si připravíme:

- 250 g škvarků (1,0 – 1,2 kg syrového sádla)
- 2 menší vajíčka uvařená na tvrdo
- 2 menší kyselé okurky
- 4 čajové lžičky plnotučné hořčice
- 1 rovná čajová lžička soli
- 1 kávová lžička mletého černého pepře

Postup přípravy škvarkové pomazánky

Nejprve vyškvaříme sádlo. Z 1 kg syrového sádla získáme 0,7 litru vyškvařeného sádla a 200 až 250 g škvarků.

Ještě teplé škvarky umeleme na masovém strojku.

Na jemném struhadle nastrouháme vařená vajíčka a obě okurky, společně s hořčicí, solí a pepřem přidáme k umletým škvarkům.

Směs na pomazánku důkladně promícháme, aby koření bylo rovnoměrně přítomno v pomazánce. Z tohoto množství budeme mít dvě plastové nádobky o obsahu 250 ml plné výborné pomazánky.

ZKUŠENOST: Do pomazánky nikdy nepřidávejte cibuli. V pomazánce hořkne a pouští vodu. Raději si ji čerstvou nakrájejte a posypte s ní pomazánkou namazaný krajíc chleba. Mně nejvíce chutná nakrájená jarní cibulka i se zelenou natí.

ČESNEK DO TÉTO POMAZÁNKY ZÁSADNĚ NEPATŘÍ. Kdo má česnek rád, může si jej přidat na namazaný krajíc.

V lednici vydrží pomazábnka ve stejné kvalitě klidně 14 dnů. Déle se nám to nikdy nepodařilo, snědli jsme ji rychleji. Škvarkovou pomazánku můžete i zamrazit, přetrvá v mrazáku při teplotě – 20°C i rok. Zase musím říci, že u nás doma tomu tak nikdy není. Moc nám chutná a vždy ji sníme mnohem dříve.

Přiznám se, že snídaně se škvarkovou pomazánkou je gastronomická extáze. Vyzkoušejte ji a napište mi, jak vám chutnala.