Škvarková pomazánka s Romadurem

15 minut náročnost ●○○○

Pokud nejste příznivci diet a rádi si pochutnáte na něčem voňavém, je tohle recept pro vás. Romadur dodá pomazánce lehký odér a výbornou chuť.

Ingredience

- 200 g Romaduru
- 250 g škvarků
- 1 cibule
- 1 lžička drceného kmínu
- 150 g kysaného zelí
- 1 lžíce hořčice
- pečivo
- sůl

Návod na přípravu:

Romadur a škvarky umeleme v mlýnku na maso. Zelí pokrájíme nahrubo, cibuli nadrobno. Promícháme se škvarky, Romadurem, kmínem, hořčicí a špetkou soli. Pečivo rozkrojíme a namažeme pomazánkou.