

Lahůdkové domácí škvarky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- syrové sádlo 1 kg
- oblíbené koření (vegeta nebo jiné sypké polévkové koření) 1 lžice
- mléko 1 lžice

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Syrové sádlo nakrájíme na malé kostičky, dáme do hrnce a na mírném ohni zvolna škvaříme přibližně 25 minut. Konkrétní doba záleží na velikosti kostek, menší jsou hotové dřív.

Pak odlijeme rozpuštěné sádlo do vedlejší nádoby a do vzniklých škvarků přisypeme zarovnanou lžici vegety, lžici mléka a vše dobře rozmícháme.

Hotové škvarky podáváme s chlebem a s hořčicí.