

Francouzské škvarky Rillons

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřový bůček 1 kg
- Bílé víno 1 l
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Prý je to recept francouzských pastevců. Nevím, ale je chutný. Nakrájíme bůček na větší kostky, opepříme a osolíme. Dáme do misky a zatížíme poklicí, v chladu necháme 1 den uležet. Poté nalijeme 2 dcl vína do hrnce, nasypeme kostky bůčku a necháme stejně jako škvarky škvařit. Nepodléváme vodou, jen vínem.

Škvarky vyndáme ve chvíli, kdy se jeví jako hodně opečené maso (skoro velmi opečené).

TIP: vyškvářené sádlo z Rillons slijeme, a použijeme příště pod další Rillons. Ale většinou se sní dříve. Nic pro zastánce zdravé výživy. Ale myslím, že občas se zahřešit dá.

Příloha: dobrý měkký chléb. Doporučuji dobré sušší bílé víno.