

# Domácí sádlo se škvarkami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 9

- Vepřové sádlo 1 kg
- Sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 9

## Postup:

Sádlo nakrájejte na malé kostičky asi 1,5 x 1,5 cm. Do hrnce nalijte 100 ml vody, přiveďte k varu a pak přidejte sádlo a sůl. Sádlo škvarte pomalu, aby se nespálilo. Když škvarky zrudnou, hned je vyndejte a nechte okapat. Sádlo scedte a přelijte do připravených nádob. Můžete ho také smíchat se škvarky.