

Škvarky z domácí pekárny

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- syrový bůček 1 kg

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Škvarky můžeme dělat buď z čistého sádla nebo kdo má rád i trochu masa, může sádlo zaměnit za bůček.

Bůček tedy zbavíme kůže a nakrájíme jej na kostičky cca 1x1 cm. Kdo má rád, může i větší. Vložíme do pekárny a zapneme na program marmeláda. Nechám jej proběhnout 2x celý a potřetí ještě cca půl hodinky, dokud nejsou škvarky zlatavé.

Pak vyndám nádobu a před sítko slijeme vypečené sádlo. Z bůčku jej není tolik, z cca 1 kg masa asi 2 dcl.

Škvarky přesypeme do skleničky nebo rovnou na talíř a můžeme podávat. Nejlepší jsou s chlebem - jak jinak upečeným v domácí pekárně :-)

Dobrou chuť