

Pomazánka ze škvařeného sádla

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Česnek 1 ks
- Mléko 1 ks
- Vepřové sádlo 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Syrové hřbetní sádlo nakrájíme na kostky asi 1x1 cm. Sádlo vložíme do kastrolu a podlijeme malým množstvím vody. Musíme často sádlo míchat ode dna, aby se nepřipálilo. Průběžně můžeme vypečené škvarky sítkem odebírat a když už se žádné sádlo netvoří, zbytek tekutého sádla opět přes sítko odebereme.

V kastrolu necháme malé množství tekutého sádla a na něm osmahneme cibuli nebo česnek nebo také nic (jak kdo má rád). Vratíme všechny škvarky a zalijeme mlékem tak, aby škvarky byly téměř ponořené a opékáme tak dlouho, až se mléko vypeče. Škvarky tím získají krásnou barvu a voní. Po částečném ochlazení škvarky osolíme a nejlépe tyčovým mixerem rozemeleme a necháme ztuhnout.

Je to výborná pomazánka na chleba s vůní cibule nebo česneku nebo také bez jakékoliv přísady. Na čistém sádle jsou nejlepší usmažené řízky.

