Vepřové škvarky

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

2 kg	vepřový bůček
1 dl	voda
	sůl
	hrubě drcený kmín

Postup přípravy

Vepřový bůček bez kůže nakrájíme na 1 až 2 centimetrové kostky. Vložíme do hrnce, podlijeme vodou a škvaříme tak dlouho, dokud nezezlátnou. Obsah hrnce slijeme přes husté síto, čímž oddělíme škvarky od sádla. Sádlo nalijeme nejlépe do porcelánové dózy, kde jej necháme ztuhnout. Škvarky důkladně vymačkáme (aby v nich nezůstalo sádlo) a rozložíme je na plech. Posolíme, pokmínujeme, dobře promícháme a necháme vychladnout. Vychladlé škvarky plníme stejně jako sádlo do čisté porcelánové dózy.

Poznámka: *Pokud máte nejraději škvarky namazané na chléb společně se sádlem, můžete je pochopitelně dát do jedné nádoby. Výhodou oddělení je, že sádlo můžeme použít samostatně při pečení či vaření.*