

Čvarci



Za oko 1 kg čvaraka:

7 kg svježeg špeka, slanine (nikako sala)

Odstranite krto meso (može ostati skroz malo)

Špek narežite na trake debljine 2cm.

Potom trake narežite na kockice cca. 2-3cm.

Najbolje uzmite fritezu, zagrijte na 140°C. Nemate li fritezu radite u nekom teflon loncu na štednjaku.



Najbolje negdje u dvorištu ili balkonu, jer se miris kod pripreme teško izlufta.

Ubacite špeka do $\frac{3}{4}$ volumena posude i lagano zagrijavajte uz stalno mješanje.

Ne poklapajte (jer kondenzirana vodena para kad padne u masnoću šprica.)

Pržite toliko dugo dok čvarci ne prestanu kipiti i isplivaju na površinu.

Boja im mora biti zlatno-žuta, tako ćete najbolje znati da je temp. bila u redu.

Čvarke pokupite i stavite u ručnu presu (ima u svakom dućanu kućanske opreme i inače služi za pritisakanje krumpira).

Dobro istisnute čvarke stavite u posudu te posolite. Skupite ih na hrpu i ohladite.

Izgledaju li vam suhi pošpricajte ih malo vodom, stavite u najlon vreću i ostavite na hladnom preko noći. Izvadite iz vrećice i ostavite vani ako su vlažni da se malo prosuše.

Najbolji za konzumaciju su od drugog dana. Čuvat ih možete u zatvorenoj posudi, na hladnom mjestu više tjedana.



Tomek © www.moja-kuhinja.com ®

www.moja-kuhinja.com