

Naučte se škvařit škvarky, základ poctivé kuchyně z vepřového sádla

8. února 2016 0:02

Během chvilky připravíte skvělou škvarkovou pomazánku, za půl hodiny bramborové placky. Kde vzít domácí sádlo a škvarky, když nemáte tu správnou babičku? No přece doma.



Když hledáš pomocnou ruku, najdeš ji na konci svého ramene, řekla jsem si a pustila se do díla. Symbolicky jsem škvařila v kachlových kamnech na chalupě šéfredaktorky, ve vsi, která kdysi právě kvůli škvařicímu se sádlu vyhořela.

Sádlo doporučuji koupit u řezníka, ideálně aspoň 3 kg, když už, tak už. A spolu s ostrým nožem se můžete pustit do práce. Sádlo je totiž potřeba nakrájet ostrým nožem na kostičky velké zhruba 1x1 cm, nasypat je do pekáče a podlít zhruba 100 ml vody, aby se nepřipalovaly.

Pekáč vložte do středně vyhřáté trouby a čas od času kostky promíchejte, aby se nechytily dna a rovnoměrně pouštěly tuk.

Sádlo, které chcete používat i na sladké pečení, nesolte. Jinak už poté můžete přidat sůl a kmín podle chuti.

Škvarky jsou hotové, když dozlatova opečené plavou v rozpuštěném sádle, které slijte přes cedník do hrnce.

Ještě teplé škvarky si už můžete dát pěkně s chlebem, část vložte do čajových hrnků, zalijte sádlem a nechte ztuhnout. Až půjdete třeba na návštěvu k přátelům, můžete je vzít s sebou jako jedlé dárky. A samozřejmě sádlo i škvarky skladujte v lednici nebo v mrazáku.

Škvarková pomazánka, skvělá na chleba i topinky

Pochoutku zvanou škvarky nenechte zmizet ze světa už jen proto, že ze semletých vyrobíte skvělou pomazánku. Pro děti ve vývinu, sportovce a aktivně se pohybující lidi jsou skvělou možností, jak si pochutnat, vydatně se zasytit a doplnit energii. A co teprve škvarková pomazánka na topince bohatě potřené česnekem.

V případě škvarkové pomazánky si raději rovnou do lednice připravte větší zásobu, protože druhý a třetí den je pomazánka pěkně uleželá a ještě lepší. její příprava vám přitom zabere pouhých 10 minut.



Potřebné ingredience: 250 g škvarků, 1 vejce uvařené natvrdo, 1 jarní cibulka, 1 lžička hořčice, sůl a kmín, 8 krajíců chleba, 4 nakládané okurky.

Na masovém stroju škvarky umelte, vejce oloupejte a spolu s cibulkou nasekejte nadrobno a přidejte ke škvarkům. Vmíchejte hořčici, kmín a soli podle chuti. Zlehka promíchejte a podávejte s čerstvým chlebem a plátky nakládané okurky.

Bramborové placičky se škvarky

Na přípravu budete potřebovat 10 minut, za další čtvrt hodinku až 20 minut máte i upečeno. Kolečka z vykynutého těsta vykrajujte na válu po vzoru našich babiček, tedy hrnkem nebo skleničkou.

Potřebné ingredience: 100 ml vlažného mléka, 1 kostka cukru, 30 g droždí, 250 g strouhaných vařených brambor, sůl, 300 g polohrubé mouky, 250 g nadrobno pokrájených škvarků, 1 vejce, rozpuštěné sádlo na potřetí a vymazání.

Do mléka s cukrem rozdrobte droždí a nechte vykynout kvásek.

Nastrouhané vařené brambory osolte, posypte moukou, přidejte škvarky, vejce a kvásek a vypracujte těsto. Těsto vyválejte na pomoučeném vále na plát silný asi 1 cm, nechte 20 minut kynout a vykrájejte z něj kolečka. Ta

rozložte na vymazaný plech, potřete sádlem a pečte v troubě vyhřáté na 180 °C dozlatova.

Zdroj: https://www.idnes.cz/hobby/domov/jak-skvarit-skvarky-z-veproveho-sadla.A160205_151117_hobby-domov_mce

Zdroj:

<https://www.idnes.cz/hobby/domov/jak-skvarit-skvarky-z-veproveho-sadla>.