



Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Sadło topione

Może to nie serek topiony ale równie proste w przygotowaniu.

Składniki:

- woda, 1 szkl.
- słonina, 5 kg

Sposób przygotowania:

Słoninę wystudzić (nie zwijając jej), zdjąć ostrożnie błonę, aby nie uszkodzić, bo można wykorzystać ją potem do wyrobu wędlin. Pokrajać słoninę w drobną kostkę lub przepuścić przez maszynkę do mięsa i włożyć do garnka, do którego wlać uprzednio wodę (1 szklanka wody na 5 kg sadła). Wytapiać cały czas mieszając do chwili, aż skwarki staną się jasnozłote. Zaczekać, aż tłuszcz nieco ostygnie i przecedzić go do kamiennego garnka, po zastygnięciu obwiązać garnek papierem i przechowywać w chłodnym, przewiewnym miejscu

