

## **varci**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5** kgsirove svinjske slanine sa lenog dela
- **1** dlmleka
- **2** kašikesoli

## **Priprema**

Oštrim nožem odstranite kožu sa slanine pa isecite na kockice, manje ili veće. Stvar je ukusa, u ovom slučaju seckala sam ih na sitno.

Na osrednju temperaturu stavite dublju šerpu sa iseckanom slaninom.

Kada slanina počne da pušta mast, mešajte povremeno sa drvenom varjačom. Im počnu da rumene sipajte mleko, ono im daje hrskavost.

varci treba da budu rumeni. Rumene ih skinite sa vatre, i dobro ocedite masnocu u šerpu, a cvarke ostavite u cediljku par minuta. Potom ih izrucite u tepsiju pa posolite i izmešajte.

## **Savet**