Duvan cvarci od pecenja



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**ostatka pecenja
- **500 g**masti
- **1 kašika**soli

Priprema

Kada vam od nekog slavlja ostane pecenje koje svi izbegavaju jer je masno, uradite ovako. Odvojite od koske masno, krto i kožuru pa isecite na rezance do 5 mm. Stavite u šerpu pa dodajte mast da se topi kao kada spremate cvarke. Temparatura u pocetku ne sme da bude jaka!

Kada se u šerpi pojavi pena znajte da je priprema pri kraju.

Procedite cvarke i stavite u drugu posudu gde ce te ih prepržiti još 3 minuta.

Mast odvojite u posebnu posudu, a cvarke posolite po želji i poslužite dok su topli. Ma uvek su dobri, verujte mi na rec!!

Savet

Uživajte u njima reimo sa kiselim kupusom i domaim hlebom. Mmmmmm!!!!