

varci (2)



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg**slanine za topljenje
- **2 l**vode
- **po želji**soli

Priprema

Slaninu iseci na kaiševe pa na kocke velicine 3 cm.

Spremiti kazan ili vecu šerpu pa u nju sipati vodu.

Sipati iseckanu slaninu i mešati non stop dok se ne podigne i voda ispari.

Kada se posle dužeg vremena pojavi ovako lepa pena znaci da ste pri kraju.

Kada pena skoro nestane, a cvarci dobiju predivnu braon boju treba ih dobro procediti i ispresovati da bi bili kao cips! Ako nemate presu može da ih sipate u vecu cediljku i pritiskati sa onim cime gnjecite krompir za pire. Malo je teže ali može.

Isceene cvarke stavljati u posebnu šerpu i posoliti po želji dok su vrući.

Savet

Moram da završim jer mi je pošla voda na usta i odoh da ih jedem!! :) ;) A vi ako ih napravite po ovom receptu ne preterujte sa jelom kao ja. :)