

## **varci**



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

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

## **Priprema**

Oštrom 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 pocne da pušta mast, mešajte povremeno sa drvenom varjacom. Im pocnu da rumene sipajte mleko, ono im daje hrskavost.

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

## **Savet**