

## *Domaca mast i cvarci od mangulice*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **80 kg** prošarane slanine
- **6** l vode
- **200 g** soli

### **Priprema**

Slaninu iseci na jednake krupnije komade da bi se ravnomerno topili.

Sataviti u kazan za cvarke na vec pripremljenoj vatri.

Naliti vodu i kuvati oko 3 sata uz ucestalo mešanje. Ložiti umerenu vatru.

Kada komadi dobiju zlatno žutu boju i na površini krene da se stvara "krupna pena" cvarke treba stalno mešati i smanjiti vatru.

Poslednji sat prženja cvaraka na tihoj vatri završava se onog trenutka kada na površini krene "sitna pena", a cvarci krenu da "cvrce".

Posudu sa cvarcima skinuti sa vatre na stabilnoj podlozi. Nprestano mešati da mast ne zagori.

Presom stiskati krupnije a potom i sitne cvarke. Viljuškom razdvojiti i posoliti cvarke po ukusu.

Mast cediti u velikim posudama koje imaju poklopce.

## **Savet**

Ovaj recept je moj tata nasledio od tasta, sa istoka Srbije. Jako dobar recept koji se jedino može ispuniti ukoliko se poštuju svi oni saveti koje nam je deka stalno priao. Presa i sudovi moraju biti potpuno isti i suvi bez kapi vode. Voda može upropastiti i zagoreti mast. Nikako ne dodavati bilo kakve sastojke poput luka, mleka. Moj tata je godinama usavršavao ovaj recept i strogo se pridržavao dekinog uputstva. varci su hrskavi i ukusni. Mast je savršena i traje cele godine. uva se u podrumu.