

# **Duvan cvarci od pecenja**



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 kgostatka pecenja**
- **500 gmasti**
- **1 kašikasoli**

## **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. Temperatura 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!!!!