

RECEPTY NA GRIL

ŠKVAŘENÍ SÁDLA
NA GRILU

O tom, jak je gril praktický domácí pomocník, jsme se přesvědčili při spíše "zabijačkovém vaření" - při škvaření vepřového sádla. Švaření sádla doma na sporáku sebou přináší jisté potíže - pokud nemáte opravdu výkonnou digestoř, je to cítit po celém domě, a navíc všechno kolem je pak dost mastné ... A tak jsme zkusili, zda jde škvařit sádlo na grilu



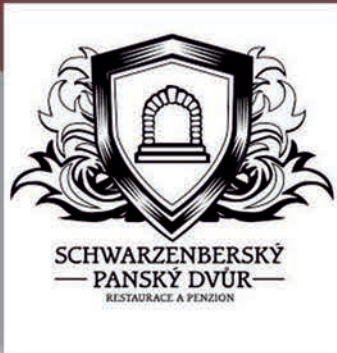
Suroviny:

vepřové sádlo
sůl, voda (mléko)

Bloky vepřového sádla nakrájíme na kostky, podle síly sádla tak 2x2cm. Na dno pánve na grilování nalijeme asi 2 dcl vody, a vhodíme zhruba 2 hrsti na kostky pokrájeného sádla. Voda se postupně vypařuje, a ze sádla se postupně uvolňuje tuk - vepřové sádlo. Přidáme další zbylé kostky nakrájeného sádla, a za stálého míchání pomalu škvaříme do růžova. Pak škvarky vybereme, a necháme na pekáči odkapat, a osolíme. Horké vyškvařené sádlo pak slijeme naběračkou do připravené nádoby - například keramického hrnce na sádlo. Pozor na bezpečnost - sádlo má chuť dost "prskat" a doporučujeme použít rukavic na grilování, a velkou opatrnost při slévání horkého sádla. My jsme při našem grilování použili gril s pevným stolkem Weber Performer 57, a při slévání sádla je pevný stolec hned vedle grilu opravdu k nezaplacení ...



GrilyKrby.cz



RESTAURACE
tel.: 606 148 994

SCHWARZENBERSKÝ PANSKÝ DVŮR



PENZION - 606 930 725

* kapacita 25 míst

RESTAURACE - 606 148 994

* polední menu * svatby * rauty * firemní akce * oslavy

ROMANTICKÉ SVATBY

* kompletní služby pro uspořádání
svatebních hostin, včetně ubytování



www.panskydvur.cz

tel.: 604 906 050

Krsice 1, Čimelice * pansky.dvur@seznam.cz

Najdete nás na www.facebook.com/UniformPraha