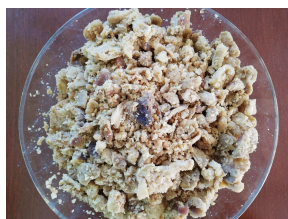




Moja domaća kuhinja



Domaći čvarci i mast

Sastojci:

- 5 kg masnoće za topljenje
 - so
-

Priprema:

Masnoću iseći na kockice otprilike 2x2 cm. Staviti u veću šerpu ili dve manje i uključiti na srednju temperaturu da se topi. Češće promešati. Kada se masnoća istopi polako kutlačom vaditi mast u drugu šerpu kroz cediljku preko koje je stavljena dupla gaza. Kada se mast procedi u gazu sipati 2-3 kašike čvaraka, sastaviti krajeve gaze i sa gnječilicom za krompir dobro pritiskati čvarke da se sva masnoća iscedi. Iscedene čvarke stavljati u činiju, razdvojiti viljuškom ako je potrebno i malo posoliti. Ponoviti postupak dok se svi čvarci ne iscede. Kada je sva količina čvaraka iscedena dobro ih izmešati. Mast ostaviti da se ohladi i odložiti u frižider.