



STAROČESKÉ RECEPTY 03. 03. 2021

Domácí škvarky jako od babičky: Jak je připravit a v jakých receptech upotřebit?

Domácí škvarky byly v jídelníčku našich babiček a dědečků k vidění poměrně často. Tahle pochoutka dokonale zasytila a rozhodně nezatížila rodinný rozpočet. I dnes si vcelku snadno a levně připravíte podomácku vyškvářené sádlo a křupavou dobrotu pro každou příležitost.

Poradíme vám, jak co nejlépe **domácí škvarky** připravit a také v jakých receptech je můžete vcelku dobře upotřebit. Je jich vskutku celá řada. Co si třeba připravit **škvarkovou pomazánku**, **škvarkové placky** nebo **babiččin šormajzl**?

Domácí škvarky budete mít hotové do hodiny a půl.

Inspirujte se jednoduchým postupem

Chcete udělat radost své masožravé rodině? Potom zkuste **vyškvařit domácí škvarky**, které budou mít jistě úspěch. Hodí se jak na svačinku s čerstvým chlebem, tak i k pivu jako chuťovka. Připravené je budete mít zhruba **do hodiny a půl**. Potřebujete tyto ingredience:

- **hřbetní vepřové sádlo**: 2 kilogramy
- **studená voda**: 100 mililitrů
- **mléko**: 100 mililitrů (nemusí však být)

Začněte tím, že si **hřbetní sádlo** nakrájíte na kostky o rozměrech cca **1 a ½ centimetru**. Poté jej vložte do hrnce se silnějším dnem a **podlijte decilitrem studené vody**. Zapněte plotnu na mírný plamen a začněte zahřívát. Po několika minutách zesilte plamen na střední a občas **promíchejte vařečkou**. Proces škvaření bude trvat zhruba hodinu a půl. Až budou **domácí škvarky** téměř dozlatova vypečené, ještě je **podlijte mlékem** a dokončete. To jim dodá na křupavosti. Mléko však můžete zcela vynechat. Hotový produkt vyjměte do misky, **osolte a podávejte**. Chutné budou škvarky nejen teplé, ale i studené. Co nesníte, vložte do chladničky. Vyškvařené **vepřové sádlo** nechte ztuhnout a navrstvěte do uzavíratelných sklenic. Skladujte v lednici. Jistě se bude hodit k smažení řízků nebo třeba bramboráků. Ovšem lahodné je i jen tak, **namazané na chlebu s jarní cibulkou**. Dobré chutnání.

Domácí škvarky a jejich upotřebení: Připravte si lahodnou škvarkovou pomazánku

Nechutnají vám domácí škvarky jen tak s pečivem? Pak si z nich připravte velmi **chutnou škvarkovou pomazánku**. Na její přípravu potřebujete tyto suroviny:

- **domácí škvarky**: cca 200 gramů
- **plnotučná hořčice**: 1 malá lžička
- **majonéza**: 1 velká lžíce
- **jarní cibulka**: 1 kus
- **nakládaná kyselá okurka**: 1 větší kus
- **vařené vejce**: 1 kus
- **mletý pepř**: dle chuti
- **sůl**: dle chuti

Do mixéru vložte domácí škvarky a **rozmělněte je na kaši**. Poté vyjměte hmotu a navrstvěte ji do misky. Dále k ní přidejte **najemno nakrájené vařené vajíčko, kyselou okurku, zakápněte majonézou, hořčicí, osolte a opepřete** dle potřeby. Vše řádně promíchejte a pomazánka je hotová. Dokonalá bude především s kváskovým čerstvým chlebem a pokrájenou jarní cibulkou (nebo tou klasickou žlutou a červenou). Přejeme dobrou chuť.



Domácí škvarky a jejich upotřebení: Škvarkové placky osloví i ty nejmlsnější jazýčky

Pakliže uvažujete o tom, jakou dobrotu připravit k „televiznímu mlsání“, vyzkoušejte **škvarkové placky podle babičky**. Zvládne je i začátečník. Obstarejte si na ně tyto ingredience:

- **domácí škvarky:** 300 gramů
- **hladká mouka:** 250 gramů
- **polohrubá mouka:** 250 gramů
- **čerstvé droždí:** 30 gramů
- **krupicový cukr:** 2 lžičky
- **sůl:** dle potřeby a chuti
- **mléko:** cca 50 mililitrů i méně (potřebujete ho jen na aktivaci droždí)
- **vejce:** 2 ks

Začněte tím, že si pomelete **najemno domácí škvarky**. Pak je v hlubší míse smíchejte spolu **s hladkou i polohrubou moukou**. Dále přidejte i **vejce, mírně ohřáté mléko, rozdrobené droždí, krupicový cukr, osolte dle chuti** a vypracujte rukama hladké těsto. To v míse přikryjte utěrkou a nechte na teplém místě **kynout asi půl hodinky**. Po uplynutí doby tvarujte z těsta placičky a pokládejte je na plech vystlaný pečícím papírem. **Pečte dozlatova při teplotě cca 170 °C** po dobu 20 minut. Upečené placky nechte zchladnout, a nakonec podávejte jako chuťovku.

Domácí škvarky a jejich upotřebení: Objevte nové jídlo

v podobě babiččina šormajzlu

Už jste někdy slyšeli o jídle, které se jmenuje **šormajzl**? V dávných dobách se tento pokrm připravoval poměrně často. Jedná se o směs, v které najdete nejen domácí škvarky, ale také třeba kroupy, fazole a hromadu zdravé zeleniny. Potřebujete tyto suroviny:

- **domácí škvarky:** 200 gramů
- **trochu vepřového sádla**
- **vařené kroupy:** 200 gramů
- **červené fazole:** 300 gramů
- **mrkev:** 2 ks
- **petržel:** 1 ks
- **žlutá cibule:** 2 ks
- **čerstvá pažitka:** asi hrst
- **celer:** ¼ kilogramu
- **mletý pepř dle chuti**
- **sůl dle chuti**
- **cukr dle chuti**
- **vegeta dle chuti**

Nejprve si uvařte dle návodu do měkka **fazole a kroupy**. Poté si oloupejte **žluté cibule**, nakrájejte je najemno a **orestujte spolu s vařenými kroupami** na malém množství sádla. V další fázi přidejte i **domácí škvarky, kostičky loupané mrkve, petržele, celeru, fazole** a promíchejte. Také **přisolte a připepřete** dle potřeby. Až bude zelenina měkká, pokrm bude hotový. Podávejte ho posypaný nasekanou pažitkou. Přejeme dobrou chuť.

Autor článku: [Iveta Berezkinová](#)