

Suroviny:

- 500 g sádla na 1 kvaření
- 1 světlé pivo
- cibule
- feferonka
- sladká pletá paprika
- sůl
- pažitka

Doba přípravy: 60 minut

Postup:

Pivo nalijeme do hrnce a přivedeme k varu. Přidáme na kostičky nakrájené sádlo a mícháme. Když se pivo vyvaří a kostky sádla se začnou škvařit, zmírníme teplotu a pomalu je doškvařujeme, dokud nezezlátnou. Sádlo slijeme a škvarky necháme vychladnout. Studené škvarky umeleme společně s nakrájenou cibulí, přidáme nadrobno nakrájenou feferonku a pažitku, osolíme, okořeníme a vše důkladně promícháme. Ideální k namazání na topinky.

Zdroj: Recepty-online.cz