

# Rillons z domácí pekárny



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1 dní 0h 20min , Čas vaření: 2h 0min

Celkový čas: 1 dní 2h 20min , Porce: 4

**2245** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **100 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/rillons-z-domaci-pekarny>

## Příprava

Bůček nakrájíme na kostky (2-3 cm), osolíme, opepříme, důkladně promícháme a zalijeme vínem. Necháme přes noc uležet v chladu.

Druhý den maso i s vinným nálevem přendáme do pekárny a zapneme program Pečení. Po ukončení programu ho zapneme ještě jednou. Občas mírně promícháme. Ke konci škvaření přidáme kousek bobkového listu, nové koření a snítka tymiánu. Víno se během pečení vypaří a zůstane jen příjemná vinná příchuť.

Hotové škvarky přecedíme, sádlo necháme vychladnout a použijeme všude tam, kde normální sádlo, výborné je použít ho do těsta na slané pečivo. Teplé škvarečky podáváme s čerstvým chlebem a sklenicí piva.

## Ingredience

- 500 g prorostlého bůčku
- sůl
- pepř
- sklenka bílého vína
- 2 kuličky nového koření
- 1 snítka tymiánu
- 1/2 bobkového listu

## Kategorie

Francouzská, Maso, Klasika, Pečivo a produkty domácí pekárny

