

Ravlić čvarci



 Simple

Pripravak ove slavonske delicatese koja je posebno naglašena u danima kolinja pripremila je naša draga [maXYama](#).

Studeni je u Slavoniji redovno rezerviran za svinjokolju, kolinje ili po starinski klanje. Već sam priznala kako dani kolinja nisu bili omiljeni u mom djetinjstvu. Radije sam birala toplu kuhinju i asistiranje baki u pravljenju salenjaka. Godinama čovjek spozna prave vrijednosti i želi oživjeti tradiciju, običaje... Nisam u prilici organizirati tradicionalno kolinje kako su to nekada moji radili, a nemam strinu pored sebe da mi otopi mast i napravi čvarke, ali sam pronašla rješenje kako ću ovu nostalgiju utomiti. Zamolila sam kolege iz [Mesnica Ravlić](#) da mi pomognu ne bi li napravila svoje, originalne čvarke po tradicionalnoj Ravlić recepturi. Naravno, stigao je potvrđan odgovor, sve drugo možete vidjeti u našem novom [video receptu](#) za najfinije čvarke.



Masnoću narežite na kockice. U posudu za topljenje ulijte malo vode toliko da prekrije dno.



Stavite narezanu masnoću u posudu i na umjerenoj vatri miješajte sve vrijeme kako se ne bi zalijepilo za dno. Kada se čvarci

počnu pjeniti, ulijte mlijeko.



Nastavite miješati. Kad se masnoća većim dijelom istopila, možete povremeno izgrabiti grabilicom kako bi se čvarci prije zarumenili i postigli tamniju boju.



Gotove čvarke procijedite, još malo stisnite kako bi mast iscijedili, a oni bili hrskaviji. Čvarke poslužite uz malo luka i soli.



Dobar tek!