Rillons, a neb francouzští vrabci

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg bůčku
1,5 dcl bílého vína
sůl
šalvěj (nebo tymián)
0,5 dcl koňaku

Postup

Středně tučný bůček nakrájíme asi na dvoucentimetrové kostky, které vložíme do hrnce, podlijeme sklenkou vína a zvolna škvaříme dozlatova jako škvarky. Rillons pak vyjmeme ze sádla, necháme dobře okapat a na tuk pak můžeme vložit další dávku masa (říká se, že nejlepší bývá čtvrtá dávka). Okapané rillons osolíme a posypeme trochou rozemnuté šalvěje, případně tymiánu. Teplé nebo studené je pak podáváme jako zákusek k vínu, a pokud chceme stolovníky vskutku ohromit, pokropíme porce kapkou zahřátého koňaku a zapálíme je.