

„SPYROK”

III miejsce w konkursie kulinarnym „Na potrawę regionalną województwa świętokrzyskiego”

Nazwa potrawy wyraźnie wskazuje na jej podstawowy składnik: spyrkę, nazywaną także szpyrką, szperką, lub sperką. Spyрка to po prostu boczek – kawałek mięsa wieprzowego powstały w wyniku cięcia szynki, polędwicy, boczku lub łopatki.

PRODUKTY

1 kg surowego boczku,
1 szklanka mleka lub śmietany,
dodatki smakowe: sól, pieprz, papryka,
czosnek, majeranek, bazylia, zielona pietruszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek surowy skręcić w maszynce i dokładnie wyrobić dolewając mleko, wycisnąć 2 ząbki czosnku i doprawić do smaku solą, pieprzem, papryką, bazylią, majerankiem, dodać pokrojoną zieloną pietruszkę. Piec w formie ok. 1 godz.