



Chrupiące, smażone skórki wieprzowe

Autor: najlepszewkuchni.pl

Ciekawa przystawka prosto z Azji. Wymaga trochę czasu i pracy, jednak efekt wszystko wynagradza.

Osób: 2

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Odcinamy cały tłuszcz ze skórek i kroimy je w prostokąty. Obgotowujemy je chwilę w osolonej wodzie z octem.

Krok 2

Skórki wyjmujemy i suszymy w piekarniku na pergaminie ok. 6 godzin w temperaturze 115 stopni, obracając od czasu do czasu.

Krok 3

Po tym czasie skórki smażymy na gorącym, głębokim tłuszczu i osuszamy na ręczniku papierowym.

Składniki:

100 g skórek wieprzowych

2 łyżki octu

¼ łyżeczki soli

5 łyżek oleju do smażenia