

### **Ingredienser:**

2 svineskanke med svær  
2 spsk. salt  
6-8 laurbærblade  
salt og peber

### **Tilberedning:**

Rids med en skarp kniv sværen på skanken i tern.  
(eller endnu bedre, bed slagteren om at gøre det)

1. Drys godt med salt i rillerne på sværen, så sværen kan blive sprød
2. Læg laurbærblade i bunden af en passende bradepande, og sæt skankene oven på (kan skankene ikke stå lige, ret dem op med bukket alu folie)
3. Sæt fadet i ovnen, og tænd på 175 grader
4. Steg skankene i ca. 3 timer, eller til kødet er så mørt at det "slipper" benene
5. Skær kødet i skiver med svær. Anret med stegesky  
Husk at gemme stegesky fra stegning af skankene til en evt. god brun sauce

### **Tilbehør:**

Server gerne med f.eks. små brunede kartofler og kogte og skrællede hvide kartofler med en god brun sauce

## ***Svineskanke***

(4 personer)



### **Tips:**

*Retten fortjener faktisk et glas skummende koldt øl*