

# Smalczyk domowy z jabłkiem



Autor: **BEATA1978**  
Przepisów: **791** Ocena: **49496**

> 6 os. 15 min łatwe tanie



## Składniki:

- słonina 20 dkg
- smalec 10 dkg
- jabłko (małe) 1/2 sztuki
- cebula 1/2 sztuki
- czosnek 2 ząbki
- majeranek, sól, pieprz czarny mielony

## Sposób przygotowania:

- 1 Słoninę kroimy w drobną kostkę, wrzucamy do rondelka, solimy, dodajemy odrobinę mielonego pieprzu, smażymy do wytopienia tłuszczu i lekkiego zrumienienia skwarków\*, dodajemy smalec, mieszamy i podgrzewamy jeszcze chwilę, do momentu aż smalec się rozpuści. Wówczas rondelk zdejmuje z palnika, dodajemy cebulkę pokrojoną w kostkę, czosnek (daje całe ząbki, ale można przecisnąć przez praskę), pół łyżeczki majeranku oraz jabłko (utarte prosto do rondelka na tarce o grubych oczkach). Całość mieszamy, smażymy do zrumienienia cebuli i jabłka. U mnie trwało to około 7 minut, ponieważ smażyłam na małym ogniu. Trzeba uważać, aby nie przegapić momentu rumienienia cebulki, chwila nieuwagi i może się okazać, że cebulka jest spalona. Gotowy smalczyk odstawiamy do wystudzenia, zimny wstawiamy do lodówki, aby stężał i nadawał się do posmarowania pieczywa. Mnie osobiście taki smalczyk najlepiej smakuje z ogórkiem kiszonym albo papryką konserwową. W lecie natomiast właściwym uzupełnieniem jego smaku są dla mnie świeże pomidory.



- ② \*Nie dopuszczamy, aby na tym etapie skwarki stały się bardzo chrupiące i wysmażone, ponieważ później, w trakcie smażenia smalca z jabłkiem i cebulą mogłyby się spalić.

Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: