

Smalec swojski z boczkiem wędzonym



Autor: **przyjacieli**
Przepisów: 12 Ocena: 143



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg słoniny topliwej
- 1 kg boczku wędzonego nie za chudego
- 1 kostka smalcu
- 3 spore cebule pokrojone w kostkę
- główka czosnku obranego i przeciśniętego przez praskę
- 2 kwaskowe jabłka bez skórki pokrojone w kostkę
- sól, pieprz, lubczyk

Sposób przygotowania:

- 1 Słoninę i boczek pokroimy w niedużą kostkę, smażymy do wytopienia tłuszczu, należy jednak mieć czujność aby nie za bardzo, żeby ze skwarek nie zrobiły się kamyki, no chyba że się lubi. Na połowie kostki smalcu zrumienić na złoto cebulę dodając pod koniec czosnek, dodać do skwarek. Na drugiej połowie kostki smalcu usmażyć pokrojone jabłka, dołożyć do całości, wymieszać, doprawić do smaku solą, pieprzem i lubczykiem.



Twoje notatki do przepisu: