

Domowy smalec



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sadło wieprzowe 2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sadło pokroić w kostkę, wrzucić do sporego garnka(takiego, w którym nie przywrze do spodu) i wstawić na mały ogień. Topić do momentu całkowitego stopienia i uzyskania brązowych kawałeczków sadła- skwarków. Topienie sadła trwa kilka godzin. Gotowy smalec rozlewamy do słoików. Taki domowy smalec jest na pewno lepszy od tego, który jest dostępny w sklepach. Płynny smalec można przygotowywać z samymi skwarkami, ziołami, jabłkiem, czy cebulą. Należy jednak pamiętać, że cebula i jabłko zmniejszają jego trwałość.