

## Gęsi smalec



### BERNADETTAP



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jabłka</b>	3-4 duże
<b>cebula</b>	3-4 duże
<b>sól</b>	
<b>majeranek</b>	
<b>pieprz</b>	wg gustu
<b>tłuszcz</b>	2 (z gęsi)
<b>smalec</b>	35-40 (wieprzowy, domowy)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę obieramy, kroimy w drobną kostkę. Jabłka obieramy, pozbawiamy gniazd nasiennych, myjemy, ścieramy na tarce o grubych oczkach. Rozgrzewamy wieprzowy smalec, na który wrzucamy pokrojoną cebulę. Gdy zmieni odrobinę kolor, dodajemy jabłka, dokładnie mieszamy, ściągamy z ognia, gdy jabłka zmiękną.
- KROK 2 Oczyszczony gęsi tłuszcz kroimy w drobną kostkę i przesmażamy na drugiej- dużej patelni.
- KROK 3 Gdy cały tłuszcz się wytopi, ściągamy skwarki i dodajemy przesmażoną cebulę z jabłkami, dokładnie mieszamy, ściągamy z ognia, doprawiamy do smaku solą i dużą ilością majeranku oraz ewentualnie mielonym białym pieprzem.
- KROK 4 Gdy smalec ostygnie, przelewamy go do niedużych słoiczków lub kamiennych naczyń i odstawiamy do zastygnięcia- w tym czasie co jakiś czas mieszamy, aby składniki ładnie się nam połączyły.
- KROK 5 Podajemy ze świeżym pieczywem.