

## Smalec z fasoli i suszoną śliwką



**LINKA2107**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>fasola biała</b>	400 g
<b>cebula</b>	2 szt
<b>jabłko</b>	1 szt
<b>śliwki suszone</b>	100 g
<b>ziele angielskie</b>	3 szt
<b>majeranek</b>	1 łyżeczka
<b>Liść lubczyku suszony Prymat</b>	łyżeczka
<b>olej</b>	
<b>sól i pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Fasolę zalać wodą i pozostawić do następnego dnia. Po tym czasie ugotować do miękkości w lekko osolonej wodzie. Ostudzić i zblenderować do postaci masy.
- KROK 2** Cebulę drobno posiekać i zeszklić na oliwie, dodać ziele angielskie, majeranek, lubczyk i doprawić solą oraz pieprzem. Następnie obrane jabłko zetrzeć na tarce o dużych oczkach, dodać do cebuli i chwilę smażyć. Na końcu usunąć ziarna ziela angielskiego.  
Gotowy smalec przełożyć do słoiczków.
- KROK 3** Masę z fasoli przełożyć do usmażonej cebuli, dodać drobno posiekane suszone śliwki i wszystko dokładnie wymieszać.