

Smalec ze skwarkami i cebulką



WAFELEK2601



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

słonina	30 dkg
podgardle wędzone	30 dkg
cebula	1 łyżka
olej	1 łyżka
Kucharek przyprawa do potraw	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Słoninę myjemy, kroimy w kostkę, przekładamy do rondelka, topimy na bardzo wolnym ogniu.
- KROK 2 Podgardle myjemy, również kroimy w kostkę, po ok. 10 minutach dodajemy do słoniny.
- KROK 3 Razem topimy na wolnym ogniu aż pojawią się skwarki. Odstawiamy z ognia.
- KROK 4 Cebulkę kroimy w kostkę, podsmażamy na oleju. Kiedy smalec ostygnie, ale zanim zastygnie dodajemy cebulkę oraz przyprawę do smaku.
- KROK 5 Wszystko razem mieszamy.
- KROK 6 Odstawiamy do zastygnięcia.