

## Tartinki z boczkiem



**ELA15**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>jabłka</b>	1 kg
<b>boczek wędzony</b>	20 dag
<b>Majeranek suszony Prymat</b>	do smaku
<b>chleb razowy</b>	1/2 szt
<b>chleb pszenny</b>	1/2 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Boczek pokroić w małą kostkę tej samej wielkości. Wrzucić na rozgrzaną patelnię, stopić, wyjąć. Jabłka obrać, pokroić na ćwiartki, wyciąć gniazda nasienne, pokroić w małą kostkę. Wrzucić na rozgrzany tłuszcz ze smażenia boczku, dusić na małym ogniu kilka minut, aż jabłka zrobią się szkliste.
2. Do jabłek włożyć skwarki z boczku, posypać majerankiem, dokładnie wymieszać. Chleby pokroić na małe kromki, na każdy nałożyć mieszankę jabłka z boczkiem.