

## zasmażka do kopytek



### BOŻENA13



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cebula biała</b>	3 szt
<b>boczek wędzony</b>	30 dag
<b>olej do smażenia</b>	
<b>Kucharek przyprawa do potraw</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Boczek kroimy w kosteczkę. Wrzucamy na patelnię z rozgrzanym olejem. Smażymy przez 10 minut.
- KROK 2      Cebulkę obieramy i kroimy w cienkie plasterki. Dodajemy do boczku i razem smażyemy.
- KROK 3      po 20 minutach pieczenia na wolnym ogniu dodajemy kucharek według gustu. Smacznego!