

Smalec do chleba



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

słonina	500 gr
2 cebule, pieprz, 4 ząbki czosnku	
karkówka	250 gr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Słoninę pokroić w drobną kostkę wrzucić do rondla dodać szklanke wody i wolno podgrzewać aż skwarki będą przezroczyste, mięso pokroić w bardzo drobną kostkę i dodać do tłuszczu. Smażyć przez godzinę. Cebulę posiekać i dodać do tłuszczu, gdy cebula nabierze złotego koloru, garnek zdjąć z ognia. Dodać pieprz, zmiażdżone ząbki czosnku, przelać do kamiennego naczynia.