

smazona cebulka na boczku



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebulka	4-6 sztuk
sól i pieprz	do smaku
olej	do smażenia
boczek	5-8 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozgrzanej patelni podsmazamy pod przykryciem boczek, na małym ogniu. Troszke solimy. Cebule obieramy i kroimy w cienkie plasterki lub piorka. Dodajemy do boczku i podsmazamy. Zalewamy 1/3 szklanki wody i dusimy pod przykryciem aż zmięknie. Odczasu do czasu mieszamy. Doprawiamy do smaku. Podajemy na gorąco.