

Smalec wiejski



DAREKXXL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

słonina	1 kg
czosnek	3 ząbki
cebula	1 szt
Sól, pieprz, majeranek	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Słoninę zmielić w maszynce o dużych oczkach, stopić na małym ogniu. cebulę obrać, pokroić w kostkę, dodać do słoniny. Kiedy skwarki zaczną wolno pływać dodać przyprawy i przez chwilę trzymać na ogniu. Gotowy smalec rozlać do słoików, zakręcić. Zastygnięty smalec przechowywać w chłodnym miejscu.