# Smalec do chleba

**CAROLINE1983**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **słonina mielona ;ub pokrojona w kostke** | 2 kg |
| **cebula** | 2 szt |
| **ziola prowensalskie** | do smaku |
| **boczek** | 20 dag |
| **kiełbasa** | kawałek |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Słoninę włożyć do garnka i wytapiać na niezbyt silnym ogniu. Boczek i kiełbasę pokroić w drobną kostkę i jak skwarki zaczną nabierać złotego koloru dodać do słoniny. Smażyć jeszcze ok 20-30 minut. Cebulę drobno posiekać. Po zestawieniu z ognia dodac do smalcu posiekaną cebulę. Gorący smalec przelać do słoików i do każdego słoika wsypać zioła prowansalskie ( 1 łyżeczka ziół na słoik półlitrowy). Słoiki zakręcić i odstawić w chłodne miejsce do stęgnięcia. Przechowywać w lodówce. Jeśli ktoś lubi to razem z cebula może jeszcze dodać starte na tarce z dużymi oczkami jabłko. Podaweć na pieczywie lekko posolony. Pyszne z kiszonym ogórkiem. Zioła i cebulę koniecznie trzeba dodać na końcu bo w przeciwnym razie mogą się przypalić i smalec nabierze gorzkiego smaku. Smalec można też przelać do innego naczynia, ale moim zdaniem słoiki sa najwygodniejsze. Zamiast ziół prowansalskich dodaję czasami przyprawe do gyrosa. Każdy może też wypróbować inne dodatki np.suszone starte grzyby, majeranek.