

Domowy smalec z cebulką



MAGDALENA94



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

przyprawa do potraw Kucharek	do smaku
Majeranek suszony Prymat	do smaku
boczek	1,5 kg
cebula	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Surowy boczek kroimy w bardzo drobna kostkę. Wrzucamy na patelnię i zostawiamy na bardzo wolnym ogniu, pod przykryciem od czasu do czasu mieszając. Gdy z boczku wytopi się wystarczająca ilość tłuszczu, tak, aby mięsne skwarczki były w nim lekko zanurzone, całość zasypujemy drobniutko pokrojoną cebulą. Od czasu do czasu mieszamy, aż cebulka lekko się zeszkli (nie zrumieni!). Doprawiamy odrobiną Kucharka i pieprzu. Studzimy od czasu do czasu mieszając, żeby tłuszcz równomiernie połączył się ze skwarkami. Przekładamy do miseczek i gotowe. :)

Można dodać majeranku, jednak należy wtedy smalec szybciej zużyć :)