Tradycyjny, swojski smalec

MYSIUNIA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

słonina	30 dag
kiełbasa swojska	10 dag
cebula biała	3-4
czosnek ząbki	6
majeranek	1 łyzki
Kucharek przyprawa uniwersalna	0.5 łyzki
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Słoninę kroimy w centymetrową kostkę – nie mniejszą, przekładamy do garnka i topimy na wolnym ogniu (garnek powinien być porządny, z grubym dnem, w przeciwnym razie skwarki mogą mieć taki posmak jakby się przypaliły, mimo iż będą się smażyć krótko). Z kiełbasy ściągamy skórkę i kroimy w drobną kostkę.

KROK 2 Obrane cebulę kroimy na krzyż, a następnie w plasterki, ząbki czosnku drobno siekamy – warzywa oraz kiełbasę dodajemy do wytopionej słoniny, gdy widać już ładne, rumiane skwarki. Dodajemy wszystkie przyprawy do smaku (majeranek dobrze jest rozetrzeć w dłoniach) i na wolnym ogniu, ciągle mieszając przesmażamy całość tak długo, aż cebula będzie miękkawa, ale nie rozgotowana

KROK 3 odstawiamy do wystudzenia i podajemy z kiszonymi ogórkami.