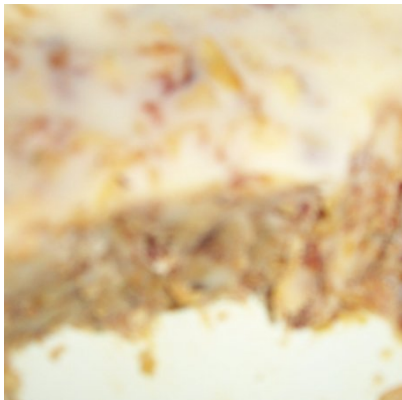


smalec myśliwego



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

słonina	75 dag
czosnek	2 zębki
Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
cząber	1 łyżka
cebula biała	1 szt.
Owoc jałowca cały Prymat	kilka szt.
oregano	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Słonię pokroić w kosteczkę i stopić w garnku o grubym dnie. Pod koniec włożyć posiekana cebule i czosnek. Garnek zdjąć z ognia i wsypać wszystkie zioła.