

Smalec dla jaroszy



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sól, pieprz

majeranek

tłuszcz do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule obieramy drobno kroimy i szklimy na rozgrzanym tłuszczu. Jabłko obieramy, usuwamy gniazdo nasienne i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Dodajemy do cebuli, chwilę dusimy. Wkładamy ser, dokładnie mieszamy i jeszcze chwilę dusimy. Doprawiamy do smaku majerankiem, pieprzem i solujemy do wystudzenia.