

Smarowidełko do chleba



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

0,5 litra domowego smalcu ze skwarkami

30dag pieczonej łopatki wieprzowej

1 główka czosnku

majeranek, pieprz, sól

jabłko 1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Smalec rozgrzać. Dodać pokrojoną w kostkę cebulę. Kiedy się zeszkli dodać zmielone mięso i starte na jarzynowej tarce jabłko. Włożyć przeciśnięty przez praskę czosnek. Doprawić solą, pieprzem i majerankiem. Smażyć ok. 10 min. Włożyć do słoiczków, dokładnie zakręcić i wystudzić odwrócone dnem (odwrócić, kiedy są już chłodne ale zawartość płynna)