Smalec z jabłkiem



DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

słonina wieprzowa bez skóry pokrojona w kostkę	500 gramów
boczek surowy	300 gramów
cebula czosnkowa	4 sztuki
jabłka szara renata pokrojone w kostkę	3 sztuki
Przyprawa do potraw Kucharek	2 łyżki

Do smaku:

Cebulka smażona Prymat

Czarnuszka nasiona Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrojone w kostkę słoninę i boczek smażyć w rondelku na małym ogniu przez około 30 minut.
Kiedy słonina i boczek nabiorą złocistego koloru, dodać cebulę i doprawić do smaku.
Dusić około 20 minut, dodać jabłka, mieszać i gotować kolejne 10 minut. Tak przygotowany smalec przelać do kamionkowych naczynek i ostudzić.
Przed podaniem posypać dekoracyjnie smażoną cebulką i czarnuszką.