

Domowy smalec



MAŁGORZATA114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

słoniny bez skóry	1 kg
wędzone podgardle	0,5 kg
mleko	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

słoninę i podgardle kroimy w kostkę, wytapiamy w garnku ok. 3 godzin od czasu do czasu mieszając, aż zostaną tylko skwarki. dodajemy 2 łyżki soli, pieprzu, vegete. wlewamy mleko i mieszając zagotowujemy i studzimy. smalec przelewamy do słoika i szczelnie zakrecaamy. przechowujemy w lodówce..

Jeśli ktoś nie lubi skwarków, słoninę i podgardle może zmielić