

Mięsno boczkowe smarowanie



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ugotowane mięso wieprzowe	15 dag
ugotowane mięso z drobiu	15 dag
ew. ulubione zioła	50 dag
słonina	20 dag
wołowina gotowana	15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso drobiowe i wołowina może być z rosółu.

Mięso wieprzowe możemy użyć to, które pozostało z gotowania zupy.

Skręcamy całość razem w maszynce do mięsa.

Boczek surowy i słoninę przepuszczamy przez maszynkę do mięsa i wysmażamy go na patelni lub w woku.

Dodajemy do niego czosnek od 1 - 2 ząbków - w zależności od tego, czy lubimy dodatek czosnku, czy wręcz go nie znosimy.

Cały czas mieszając wytapiamy boczek, nie dopuszczając by się mocno przesmażył.

Gdy mamy już gotowy tłuszcz i drobiny wysmażonego boczku dodajemy do niego zmielone mięsa i doprowadzamy do tego by wszystko się podsmażyło, ale nie zbrązowiło.

Wyłączamy palnik i ciągle mieszamy do przestudzenia.

Gdy przestygnie przekładamy do stoicków lub naczyń kamionkowych.