

## pory z boczkiem i jabłkiem



**KATE131**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                              |            |
|------------------------------|------------|
| <b>por</b>                   | 2-3 szt    |
| <b>olej</b>                  | 1 łyżka    |
| <b>boczek wędzony</b>        | 60-80 g    |
| <b>jabłko</b>                | 1 szt      |
| <b>koncentrat pomidorowy</b> | 1 łyżeczka |
| <b>sól, pieprz</b>           | do smaku   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

z porów odciąć ciemną część, umyć jasną, przekroić na pół wzdłuż i pokroić w poprzek na cienkie paski. na rozgrzanym oleju stopić pokrojony w kostkę boczek. skwarki wyciągnąć, a na tłuszcz wrzucić pory. podsmażyć chwilę, skropić wodą, przykryć i dusić kilka minut. jabłko obrać, zetrzeć na tarce grubej i dodać do pora. koncentrat rozrobić w łyżce wody i dodać. doprawić, dodać skwarki i podawać, najlepiej z pieczywem.