

smalec do chleba



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

świeża słonina	500 g
łopatka	250 g
cebula	2
ząbek czosnku	4-5

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Słoninę pokroić w kostkę. Wrzucić do dużego garnka. Wlać szklankę wody. Podgrzewać od czasu do czasu mieszając, aż skwarki będą przezroczyste. Mięso opłukać i pokroić w drobną kosteczkę. Dodać do roztopionego tłuszczu i smażyć ok. godzinki. Od czasu do czasu mieszając. Cebulę drobno posiekać dodać do mięsa i tłuszczu. Gdy cebula nabierze złotego koloru garnek zestawić z ognia. Dodać pieprz i zmiażdżone ząbki czosnku. Wymieszać i odstawić do przestygnięcia.