

smalec

Przepis dodany przez użytkownika karoolia1987

smaczny smalec

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- dobrze uwędzona kiełbasa - 10 dag
- cebula - 1 szt.
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)
- słoniny - 0,5 kg

Etapy przyrządzania:

1. Słoninę, kiełbasę, cebulę skrócić każde osobno przez maszynkę z drobnym sitkiem. Najpierw topimy słoninę nie dopuszczając do zbrązowienia. Następnie wkładamy zmieloną kiełbasę, podgrzewając przez ok. 5 minut następnie wkładamy zmieloną cebulę podgrzewając przez ok. 5 minut. Pod koniec dodajemy sól i zioła do smaku (np. majeranek lub zmielone ziele ang. lub zmielona kolendra lub oregano lub lebiodka etc.). Pozostawić do skrzepnięcia. Przechowywać w lodówce.

