

# Smalczyk domowy



Autor: **EWAM45**  
Przepisów: **147** Ocena: **2822**



> 6 os.



60 min



średnie przystępne



## Składniki:

- 500 g słoniny
- 300 g boczku
- 400 g wieprzowego mięsa mielonego np. łopatka lub szynka
- 2 średnia cebula
- 4-5 ząbków czosnku sól, pieprz, majeranek 1 jabłko

## Sposób przygotowania:

- 1 Boczek i słoninę kroimy w dość drobna kostkę (wcześniej schłodzić, będzie się lepiej kroilo)

W garnku do smażenia (u mnie stary prodiż, bardzo dobrze się sprawuje na wszelkie przetwory) najpierw przetapiamy słoninę. Robimy to na delikatnym ogniu. Mieszymy, najlepiej drewnianą łyżką.

Do wytopionej słoniny dodajemy pokrojony boczek. Mieszymy do zarumienienia skwarek.

Następnie dodajemy mielone mięso i dalej wysmażamy.

Dodajemy pokrojoną w kostkę cebulkę i smażymy do momentu, kiedy się zeszkli.

Jabłko obrane ze skórki ścieramy na tarce o grubych oczkach. Czosnek przeciskamy przez praskę dodajemy do smalcu, chwilę mieszymy ok 5 min.

Doprawiamy solą . pieprzem, majerankiem.

Gorące wlewamy do słoików. Odwracamy do góry dnem na ok 15 min. Słoiczki trzymamy w lodówce.

## Twoje notatki do przepisu: