

Smalec z duszonym mięsem

Autor: **Fram**Przepisów: **52** Ocena: **1734**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 0,5 kg parzonego boczku (bez chrząstek i skóry)
- 0,5 kg łopatki lub karkówki (bez kości)
- 1 kostka smalcu (lub 250 g smalcu własnej roboty)
- 1 łyżeczka soli lub 1 płaska łyżka Vegety
- 2 cebule
- pół szklanki wody

Sposób przygotowania:

- 1 Łopatkę kroimy w cienkie plastry, boczek w zapałkę, wrzucamy do szybkowara, dodajemy Vegetę oraz wodę i gotujemy ok. 1,5 godz (od momentu uszczelnienia szybkowara).
- 2 Otwieramy szybkowar i mieszamy zawartość, tak żeby się mięso rozpadło na kawałeczki. Dodajemy smalec.
- 3 Jak się już smalec rozpuści i dostatecznie rozgrzeje, dodajemy pokrojoną w piórka cebulę i dusimy, aż się zrumieni.
- 4 Przekładamy danie do słoiczków i odstawiamy w chłodne miejsce do ostygnięcia.

Twoje notatki do przepisu: