

Smalec z wędlin i mięsa.

Autor: **Docherro**Przepisów: **426** Ocena: **6408**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- wędzone podgardle 30dkg
- słonina 30dkg
- laska kiełbasy około 20dkg
- mięso wieprzowe pieczone około 20dkg
- czosnek 5 ząbków
- majeranek łyżka
- tymianek łyżeczka
- papryczki chili 2szt
- papryka żółta pomidorowa
- Ziele angielskie 6szt
- sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Słoninę i podgardle zmielić i dać do topienia.
Gdy już jest stopiona dodać zmieloną kiełbasę, boczek, ziele angielskie, oraz mięso.
Topić na małym ogniu.
Pod koniec dodać żółtą zmieloną paprykę, czosnek, oraz drobniutko pokrojoną papryczkę chili bez pestek.

Doprawić majerankiem, tymiankiem i solą.

Przelać do pojemników.

- 2 Smacznego życzę!

Twoje notatki do przepisu: