

Świeżynka (skwary smażone) z cebulą.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **26207**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- świeży, chudy boczek wieprzowy 1 kg
- cebula 3 szt.
- sól do smaku
- przyprawa do mięs
- smalec wieprzowy
- marynowane ostre papryczki czereśniowe lub korniszony

Sposób przygotowania:

- 1 Wymyty, pokrojony w dużą kostkę boczek nacieramy przyprawą do mięsa, umieszczamy w pojemniku. Pojemnik z mięsem wstawiamy do lodówki na 1-2 godziny. Po tym czasie smażymy na rozgrzanej patelni z roztopionym smalcem wieprzowym. Smażymy na większym ogniu do zarumienienia się mięsa z obu stron.
- 2 Gdy mięso będzie ładnie zarumienione dodajemy pokrojoną w pół plastry, osoloną cebulę. Przykrywamy patelnię pokrywką i dusimy na małym ogniu do miękkości mięsa i cebuli. Gotową świeżynkę podajemy z marynowanymi ostrymi papryczkami czereśniowymi, jak ktoś nie ma papryczek może podać z marynowanymi korniszonami z pieczywem lub ziemniakami, jak kto woli.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: