





Talarki z siadłym mlekiem

 Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

- ziemniaki - 1 kg
- słonina lub boczek - 10 dag
- sól morską - do smaku
- majeranek - 1 łyżeczka
- pieprz czarny mielony - do smaku
- cebula - 1 szt.
- koperek (opcjonalnie) - 1 pęczek
- zsiadłe mleko - 1 litr

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki oskrobać, pokroić w talarki, dokładnie opłukać, włożyć do garnka z osoloną wodą, zagotować i gotować do miękkości. Następnie odcedzić i odparować.

Słoninę pokroić w kostkę i wrzucić na patelnię. Skwarki przygotowujemy na średnim ogniu. Nie należy mieszać skwarków podczas smażenia – bo uwolnią zawartą w nich wodę i tłuszcz będzie przyskałał. Jedynie ruszamy nieco patelnię by same się obróciły. Gotowe powinny być chrupiące z zewnątrz i miękkie w środku. Skwarki można przygotować również z boczku, wówczas obróbka cieplna trwa nieco krócej.

Cebulkę obieramy i kroimy w drobną kostkę, dodajemy do skwarków i smażymy do zeszklenia. dodajemy do ziemniaków.

Całość przyprawiamy pieprzem i solą w razie potrzeby oraz majerankiem lub świeżym koperkiem. Serwujemy ze szklanką zimnego mleka zsiadłego w letni dzień.