




Smalec

 Nikita

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 1 porcja

Składniki:

słonina - 500 g

karczek lub chudy boczek - 300 g

filet z kurczaka lub indyka - 100 g

cebula duża - 1 szt.

jabłko kwaśne antonówka lub szara
 renetta - 1 szt.

śliwki suszone Bio Planet - 5 szt.

sól - 1/2 łyżeczka

pieprz - 1/2 łyżeczka

majeranek - 1 łyżeczka

oregano lub zioła prowansalskie - 1
 łyżeczka

Dodatkowe info:

Smalec zlany na gorąco do słoików warto odwrócić do góry dnem, aby słoiki się uszczelniły.
Zamknięte przechowywać w lodówce, jest pyszny przez kilka tygodnie, ale szybko znika.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Słoninę zmielić w maszynce do mielenia mięsa z drobnymi oczkami.

Karczek również zmielić lub pokroić w drobną kosteczkę.

Słoninę przełożyć do garnka z grubym dnem i gotować do momentu aż słonina się wytopi, często mieszając. Do słoniny dodać zmielony/pokrojony karczek (boczek) i dalej smażyć.

KROK 2: W międzyczasie przygotować pozostałe składniki.

Filet z kurczaka/indyka pokroić w drobną kosteczkę.

Cebulę, jabłko i śliwki suszone również pokroić w drobną kostkę.

KROK 3: Jak słonina się już wytopi dodajemy pokrojoną cebulkę i smażymy około 3 minuty.

KROK 4: Następnie wrzucamy pokrojony filet z kurczaka.

Chwilę smażymy. Wrzucamy jabłko i śliwki.

Smażymy 3 minuty, często mieszając.

KROK 5: Wrzucamy przyprawy, mieszamy i chwilę smażymy.

KROK 6: Gorące smarowidło przekładamy do słoików.

KROK 7: Podajemy z domowym razowym pieczywem i ogórkiem kiszonym.