




## Staropolskie smarowidło ziołowe

 dorotaR

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

ślonina wieprzowa - pół kg  
majeranek - 2 łyżeczka

sól himalajska - do smaku  
pieprz - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Od słoniny odkroic skórę, jeśli jeszcze takową ma (ze skóry można zrobić chipsy lub dodac np do pasztetu). Słonine pokroić w mniejsze kawałki a następnie przekręcić przez maszynkę do mielenia mięsa (lepiej to wychodzi gdy słonina jest zimna z lodówki). Skręcona słonine przelozyc do garnka i podgrzewac tak długo az swarki wytopią się. Wtedy dodac sól, pieprz i majeranek. Zamieszac i przelac do słoików czy pojemników. Zostawic do całkowitego ostygnięcia.