

Skwarki z kiełbasą i cebulą

Składniki:

800 g słoniny bez skóry

4 kiełbasy śląskie lub inne

2 cebule średnie

2 łyżeczki soli morskiej (lub 1 zwykłej)

Pieprz



Wykonanie:

Słoninę kroimy w kostkę, wrzucamy do garnka i na małym ogniu topimy, co jakiś czas mieszając. W międzyczasie kroimy kiełbasę w kostkę i na patelni podsmażamy. Po około 10 min dodajemy cebulę pokrojoną w kostkę i wszystko dusimy razem, aż cebula zmięknie. Odstawiamy patelnię z gazu i czekamy, aż ze słoniny wytopi się tłuszcz i będą lekkie chrupiące skwarki, wtedy wyłączamy gaz i czekamy 15 min, by skwarki przestygły. Po tym czasie dodajemy kiełbasę z cebulą, sól oraz doprawiamy pieprzem (gdy do skwarków dodamy od razu kiełbasę z cebulą, to cebula się spali, ponieważ smalec wytopiony ze słoniny ma wysoką temperaturę). Skwarki przelewamy do miseczek, tak aby skwarki wystawały ponad powierzchnię roztopionego smalcu. Jeżeli zostanie nam sam smalec możemy użyć go do smażenia różnych rzeczy w domu.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

