

Smalec mięsny

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 20 pajd

Czas gotowania: 35 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Do naczynia miksującego założyć nóż. Wrzucić 80 g cebuli pokrojonej na mniejsze kawałki oraz 20 g czosnku. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Posiekać – czas 10 sekund, obroty 6.
 2. Otworzyć pokrywę dzbanka i za pomocą łopatki przełożyć cebulę i czosnek do innego naczynia.
 3. Do dzbanka założyć nóż. Wrzucić wymieszane ze sobą około 300-350 g pokrojonej w kostkę słoniny oraz pokrojonego w kostkę mięsa wieprzowego. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Zmiksować – czas 30 sekund, obroty 10 .
 4. Otworzyć pokrywę dzbanka, wyjąć zmiksowane mięso i słoninę, a następnie włożyć resztę słoniny i mięsa powtórzyć czynność. Ten etap można pominąć jeśli mamy zmieloną słoninę i mięso.
 5. Otworzyć pokrywę dzbanka dodać posiekaną cebulę , czosnek, 1 łyżeczkę soli oraz 2 łyżeczki czosnku niedźwiedziego. Gotujemy – temperatura 100°C, czas 30 minut, obroty 3.
 6. Otworzyć pokrywę dzbanka i przełożyć smalec do odpowiedniego naczynia. Czekamy aż wystygnie, następnie chowamy do lodówki.
-

Wskazówki :

Można kupić zmieloną słoninę oraz mięso wieprzowe.