

Smalec tradycyjny

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 8-10

Czas gotowania: 70 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - 500 g słoniny pokroić w kawałki ok 1,5 - 2cm, 180 g cebuli i 100 g jabłka obrać. Cebulę przekroić na mniejsze kawałki.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 180 g cebuli pokrojonej na mniejsze kawałki oraz 100 g obranego i pokrojonego na mniejsze kawałki jabłka. Zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – czas 4 sekundy, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zgarnąć cebulę i jabłko ze ścian naczynia, przełożyć na sitko, aby osączyć nadmiar soku.

Krok 4 - Dzbanek oczyścić, osuszyć.

Krok 5 - W dzbanku założyć nóż, włożyć 500 g pokrojonej na kawałki słoniny. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać słoninę – czas 18 sekund, prędkość 7.

Krok 6 - Otworzyć zaślepkę w pokrywie, ogrzewać słoninę – temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 7 - Ogrzewać ponownie z otwartą zaślepką - temperatura 100°C, czas 40 minut, prędkość 2.

Krok 8 - Z cebuli i jabłek odcisnąć nadmiar soku.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do smalcu dodać posiekaną cebulę z jabłkiem. Zamknąć pokrywę z otwartą zaślepką, gotować – temperatura 100°C, czas 15 minut, prędkość 2.

Krok 10 - Przez otwór w pokrywie dodać 1 łyżeczkę drobnej soli, 0,5 łyżeczki pieprzu i 1 łyżkę majeranku. Wymieszać smalec – czas 20 sekund, prędkość 3.

Krok 11 - Otworzyć pokrywę. Ostrożnie, żeby się nie oparzyć przełożyć smalec do 2 mniejszych lub 1 większej miseczki. Pozostawić na kilka godzin do ostudzenia.