

# Smalec z jabłkiem i majerankiem

*Niezdrowe, niezdrowe, nasycone tłuszcze zwierzęce. Niestety fakty mówią same za siebie. ALE... Mniej więcej dwa razy w roku robię taki własnoręczny, domowy smalec. Ciągle na blogu powracam do smaków, które poznałam dawno temu, do tych autentycznych, których nauczyła mnie mama i babcie. To kolejny z takich przepisów. Dziś wszystko można kupić w sklepie ale gwarantuję, że poczujecie różnice. W sezonie ogórków małosolnych ([przepis tutaj](#)), godny polecenia, w małych dawkach, domowy jegomość- smalec!*

Słoninę i boczek kroimy w drobną kostkę. Można także zmielić je w maszynce do mięsa. Pokrojoną słoninę wrzucamy na patelnię albo do garnka (naczynie o dużej powierzchni). Przez pierwsze 3 minuty smażymy na dużym ogniu. Następnie zmniejszamy go prawie do poziomu minimalnego i wytapiamy smalec. Proces ten trwa około 30-45 minut. Powinien trwać tak długo, aż z pokrojonej słoniny powstaną maleńkie złociste skwarki. Wytapiający się tłuszcz mieszamy od czasu do czasu. Po 20 minutach do słoniny wrzucamy boczek.

Jabłko i cebulę obieramy ze skórki. Oba kroimy na połówki. Połówkę jabłka i cebuli kroimy w kostkę. Drugie połówki zostawiamy. Pod koniec wytapiania słoniny wrzucamy do smalcu pokrojone w kostkę cebulę i jabłko oraz połówkę (zostaną one wyciągnięte na koniec wytapiania). Jabłko pokrojone w kostkę rozgotuje się i rozpadnie i nada delikatny słodki smak. Smalec należy mieszać, by odparowywać wodę z cebuli i jabłka. Przez prasę przeciskamy czosnek. Kiedy pokrojona w kostkę cebula nabierze złotego koloru ze smalcu wyciągamy połówki cebuli i jabłka. Dodajemy majeranek. Mieszamy.

Gorący smalec wlewamy do miseczki, pozostawiamy do skryształizowania. Co najmniej na 12 godzin.

## Uwagi:

1. Polecam, dla ułatwienia, kroić lekko zmrożone bądź mocno schłodzone mięso/słoninę
2. Ilość cebuli dodana do smalcu powinna być niewielka, by nie stał się gorzki
3. Należy wybierać wysokiej jakości słoninę, ze sprawdzonego źródła, gdyż wiele toksyn kumuluje się właśnie w tłuszczu
4. Boczek w przepisie można pominąć, sama słonina da nam sporo skwarek, z boczkiem będzie ich po prostu więcej.
5. Należy uważać żeby nie spalić smalcu, czyli: wytapiamy słoninę na bardzo małym ogniu, często mieszając, wszystkie pozostałe składniki dodajemy dopiero kiedy słonina już praktycznie całkowicie się wytopi.

Smacznego!

## **Składniki:**

- 0,5kg słoniny wieprzowej
- 100g surowego boczku
- 1 jabłko
- 2 ząbki czosnku
- 4 łyżki suszonego majeranku
- 1 cebula