

„Smalec z karkówką i grzybami”

3 kg słoniny,

1 kg karkówki,

½ kg boczku,

20 dag grzybów suszonych,

4 duże cebule,

Sól, pieprz, majeranek,

Czosnek.

Wykonanie: słoninę pokroić w kostkę i wytapiać smalec. Grzyby namoczyć, ugotować i drobno pokroić. Boczek i karkówkę pokroić w kostkę i też smażyć do miękkości. Dodać pokrojoną cebulę i dalej smażyć. Dołożyć grzyby. Przyprawić do smaku solą, pieprzem oraz majerankiem. Dodać do przetopionego smalcu ze skwarkami. Jeszcze trochę smażyć i ewentualnie doprawić. Na sam koniec dodać drobno pokrojony czosnek. Wystudzić mieszając aby powstała jednolita masa. Przełożyć do mniejszych naczyń i przechowywać w lodówce. Podawać z chlebem.