**Temat: Smalec domowy do pieczywa, masełka smakowe – przygotowanie według receptury 15.06**



Dzisiejsze tematy również do wykonania dla chętnych. Poniżej znajdziecie receptury na wykonanie smalczyku i masełek smakowych do kanapek na grilla.

**Smalczyk do pieczywa: zapraszam do oglądnięcia filmiku** <https://www.youtube.com/watch?v=EaLfbtYMEgI>

Receptura:

Składniki

* 1,5 kg słoniny
* 0,5 kg kiełbasy
* 4 cebule
* 2 kwaśne jabłka
* przyprawy: pierz czarny, majeranek i sól

Smak tak przygotowanego domowego smalcu ze skwarkami jest niepowtarzalny, na pewno na sklepowych półkach takiego nigdzie nie znajdziemy. Jeśli ktoś lubi inne przyprawy, można do niego dodać także np.: mieloną paprykę, zioła prowansalskie czy czosnek.



**Masełka smakowe:**

Składniki:

- 400 g masła

- 2 ząbki czosnku

- zioła: natka pietruszki, lubczyk, koperek – dowolnie wg uznania

- 100 g kremowego serka topionego

- 1 łyżka soku z cytryny

- 1 łyżka sosu sojowego

- ewentualnie sól

Sposób przygotowania:

• masło trzymam w temperaturze pokojowej aby zmiękło, miękkie rozcieram na gładki krem, dzielę je na 3 porcje: dwie po 150 g do nich dodaję sok z cytryny i sos sojowy, trzecia porcja ok. 100 g

• czosnek obieram

• zioła płuczę pod zimną wodą, osuszam ręcznikiem papierowym, obrywam listki od łodyżek i drobno siekam

*I wersja do mięs, ryb, pieczywa i ziemniaków:*

• do 150 g miękkiego masła dodaję przeciśnięty przez praskę czosnek, dokładnie mieszam , ewentualnie doprawiam solą

*II wersja do mięs, ryb, pieczywa i ziemniaków:*

• do 150 g miękkiego masła dodaję posiekane zioła, dokładnie mieszam , ewentualnie doprawiam solą

*III wersja do pieczywa i ziemniaków:*

• do 100 g miękkiego masła dodaję serek topiony, dokładnie mieszam

• masło kładę na folii spożywczej formuję wałek, zawijam folią i wkładam na krótko do zamrażalnika potem do lodówki aby stwardniało, przed użyciem kroję na plasterki.

Życzę smacznego Agata Proszowska-Narkielon