

przepis Pani Elżbiety Tyczko z Warszawy

30 dkg słoniny pokrojonej na kawałki i lekko zmrożonej

1/2 kg pieczarek

1/2 kg cebuli

30 dkg boczku wędzonego

3-4 ząbki czosnku

2 [kostki rosółowe](#)

łyżka mielonego [suszu grzybowego](#)

[vegeta](#) , pieprz, sól, chilli - do smaku

- słoninę włożyć do naczynia miksującego i rozdrobnić – 10-15 sek., obr. 6-8, część przełożyć na patelnię i podsmażyć, resztę przełożyć do innego naczynia
- cebulę włożyć do naczynia miksującego i rozdrobnić – około 4 sek., obr. 3-4, dołożyć do patelni
- pieczarki włożyć do naczynia miksującego i rozdrobnić – około 4 sek., obr. 3-4, dołożyć do cebuli razem z jedną [kostką rosółową](#) i [suszem grzybowym](#) , [vegetą](#) , pieprzem i chilli i dalej podsmażać
- w tym czasie w naczyniu miksującym rozdrobnić boczek – 4-5 sek., obr. 8
- dodać rozdrobnioną słoninę, drugą [kostkę rosółową](#) , czosnek i wytopić – 15 min, temp. Varoma
- ostrożnie (aby się nie poparzyć) dodać zawartość patelni i zmiksować – 8 sek., obr. 4-5