

500 g cebuli

200 g słoniny

200 g wędzonego boczku

100 g mięsa (łopatka, karczek)

50 g suszonych śliwek bez pestek – pokrojonych w kostkę

przyprawy: sól, majeranek, ostra papryka

- śliwki rozdrobnić – 3 s., obr. 5, przełożyć do innego naczynia
- cebulę obrać, przekroić na ćwiartki, rozdrobnić – 5 s., obr. 4, przełożyć do innego naczynia i przykryć
- słoninę, boczek i mięso pokroić w kostkę, włożyć do naczynia miksującego i rozdrobnić – 15 s., obr. 6, co 3 s. przełączać obroty wsteczne i do przodu
- dodać rozdrobnioną cebulę i dalej smażyć – 15 min, temp. Varoma, obr. 2, bez miarki, z koszyczkiem na pokrywie
- założyć miarkę i całość zmiksować – 1 min, obr. 10
- dodać śliwki, doprawić do smaku, wymieszać – obr. 3-4, wsteczne, przelać do słoika i pozostawić do ostudzenia, w trakcie stygnięcia można smalec mieszać, aby się nie rozwarstwił