

---

# Bekon z jabłkami

Dodano: 2010-01-01 17:40:17

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1344 razy.

45 dag bekonu  
2 łyżki masła  
margaryny lub oleju  
2 duże jabłka  
2 duże cebule  
łyżka posiekanego koperku lub natki pietruszki

Na rozgrzanym tłuszczu podsmażyć plastry bekonu. Następnie w tym samym tłuszczu przesmażyć - krótko! - talarki cebuli. Całość przełożyć do rondla, dodać obrane pokrajane w grube plastry jabłka. Rondel przykryć , podduścić aż jabłka zmiękną. Posypać posiekaną zieleniną i pieprzem i podawać z pieczywem lub ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD