Smalec wegański z żurawiną

Składniki:

350 g cebuli
200 g oleju kokosowego
100 g suszonej żurawiny
1 jabłko
3 czubate łyżeczki tymianku
3 czubate łyżeczki oregano
3 czubate łyżeczki majeranku
2 ząbki czosnku
1 płaska łyżeczka soli (lub mniej)

Przygotowanie:

- Cebulę obrać i drobno posiekać.
- W rondlu lub na patelni roztopić olej i smażyć cebulę ok. 20 minut na średnim ogniu, mieszając.
- Jabłko umyć i obrać i drobno posiekać.
- Żurawinę i czosnek drobno posiekać.
- Do oleju dodać jabłko, żurawinę i czosnek wraz z ziołami, a następnie smażyć ok. 10 minut na małym ogniu, mieszając. Na koniec dodać sól i wymieszać.
- Rozlać do słoiczków i ostudzić.
- Podawać rozsmarowany na kromkach świeżego chleba.

Uwaga:

Smalec należy trzymać w temperaturze pokojowej, gdyż w lodówce staje się zbyt twardy.

