

## **Prażonki polańskie**

Składniki: ( 6 - 7 porcji)

Ziemniaki z Polanki Wielkiej – twarde, pokrojone w plastry – 100 dag

kielbasa zwyczajna – pokrojona w kostkę – 30 dag

boczek wędzony, surowy – pokrojony w kostkę – 30 dag

marchew – pokrojona w plastry – 5 dag

cebula – pokrojona w kostkę – 20 dag

pęczek zielonej pietruszki

smalec wiejski – bez skwarków, około 5 dag

sól – około 0,5 dag

pieprz – około 0,5 dag

liście z jednej główki białej kapusty

Pokrojone produkty wymieszać w jednym naczyniu i doprawić do smaku solą i pieprzem. Przełożyć do przygotowanego wcześniej, dobrze natłuszczonego i wyłożonego jedną warstwą liści z białej kapusty, naczynia żeliwnego lub ze stali nierdzewnej. Następnie przykryć naczynie pokrywką lub darnią o grubości 10-15cm i średnicy większej od średnicy garnka. Garnek z prażonkami ułożyć nad rozpalonym ogniskiem, na dwóch ceglach lub metalowym trójnogu. Prażyć przez około godzinę, do całkowitego zmiękczenia składników. Podawać na talerzu bądź liściu białej kapusty.