



Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

## **Słonina wędzona**

Dobra słoninka.

### **Składniki:**

- sól spożywcza, 100 g
- słonina, 5 kg

### **Sposób przygotowania:**

Słoninę zasolić w taki sam sposób, jak mięso na potrawy albo do wędzenia, obsuszać 2 dni na powietrzu i wędzić 7 dni w zimnym dymie. Po uwędzeniu obsuszać kawałki słoniny 24 godz. i przechowywać w ciemnym pomieszczeniu. Słoninę wędzoną można przechowywać znacznie dłużej niż soloną.

