



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

Słonina paprykowana węgierska

Papryka nadaje charakterystycznego smaku.

Składniki:

- łagodna papryka, 20 g
- słonina, 5 kg

Sposób przygotowania:

Dobrać grube kawałki twardej słoniny, zamarynować w taki sam sposób, jak szynkę (przez 2 tygodnie), obsuszać 2 dni na powietrzu, wędzić w zimnym dymie i jeszcze raz obsuszać 1 dzień. Pokrajać następnie w pasy szerokości ok. 15 cm i posypać ze wszystkich boków papryką łagodną (tzw. różaną) albo ostrą.

