



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

Słonina solona

Troche tradycji nie zaszkodzi.

Składniki:

- sól spożywcza, 100 g
- słonina, 5 kg

Sposób przygotowania:

Możliwie duże kawałki słoniny z równo przyciętymi brzegami mocno natrzeć wyprażoną solą, ułożyć skórą do spodu w płaskim naczyniu takiej wielkości, aby kawałków nie trzeba było zginać. Dno naczynia, jak również każdą warstwę słoniny, posypać warstwą soli. Drugą warstwę słoniny położyć na pierwszą — skórą do wierzchu, trzecią warstwę — skórą do spodu itd. Ostatnią — wierzchnią — warstwę słoniny nakryć czystą deską obciążoną kamieniem. Przetrzywać w ten sposób słoninę 14 dni, przekładając od czasu do czasu spodnią warstwę na wierzch i odwrotnie. Po dwóch tygodniach zawiesić słoninę i obsuszać 2 dni na powietrzu. Przechowywać w chłodnym, ciemnym, przewiewnym pomieszczeniu.

