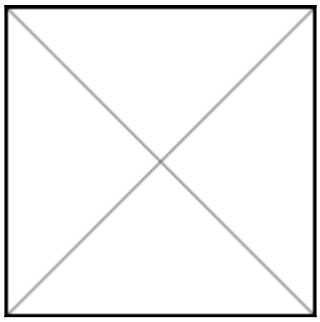

Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Polędwica wieprzowa wędzona (kresowa)

Powiem szczerze, że potrawa dla ludzi z wolnym czasem

Składniki:

- wieprzowina , 1 szt.
- krew wieprzowa, 1 l
- sól spożywcza, 10 g
- saletra, 10 g
- kminek, 10 g
- pieprz, 10 g
- majeranek, 5 g
- ziele angielskie ziarnka, 5 g

Sposób przygotowania:

Oddzielić schab zaraz po uboju świni, usunąć kości i włożyć do naczynia z krwią wieprzową. Po dwóch dniach mięso wyjąć, bardzo starannie wytrzeć z krwi, natrzeć mieszaniną soli, saletryprzypraw {patrz szynka wędzona po litewsku). Ułożyć w drewnianym naczyniu, przysypać tą samą mieszaniną, nakryć denkiem obciążyć kamieniem. Po dwóch dniach przetrzymania w ciepłym, umieszczeniu przełożyć kawałki z dna na wierzch i odwrotnie, wynieść na 10 dni w zimne miejsce. Po ich upływie polędwicę wytrzeć do sucha, włożyć w odpowiedniej grubości jelita. obsuszać 6 godz. na powietrzu i wędzić 14 dni w zimnym dymie.