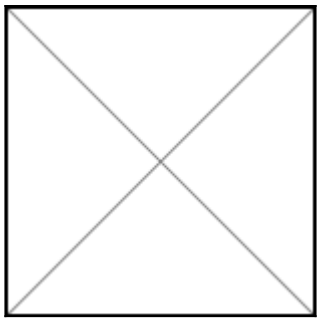

Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Mięso solone na sucho

Można je używać do potraw albo wędzić.

Składniki:

- mięso, 10 kg
- sól spożywcza, 350 g
- saletra, 30 g

Sposób przygotowania:

Mieszanką soli i saletry natrzeć mocno ze wszystkich stron kawałki mięsa, ułożyć bardzo ciasno warstwami w garnku, na którego dno nasypać soli. Po czterech dniach kawałki mięsa przełożyć z wierzchu na spód i odwrotnie. Ostatnią górną warstwę posypać mieszaniną soli i saletry. Tak zasolone mięso można przechowywać do 6 mieś. w temperaturze 6—8°C. Przed użyciem mięso wymoczyć i suszyć 24 godz. na powietrzu.