



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

Sadło wędzone

Wędzone wersja "tłuszczu".

Składniki:

- słonina, 5 kg
- sól spożywcza, 100 g

Sposób przygotowania:

Płaty słoniny rozłożyć płasko, natrzeć ze wszystkich stron wyprażoną solą, zwinąć ciasno w gruby rulon i wędzić 6 dni w zimnym dymie. Przechowywać w chłodnym, ciemnym miejscu. Słoninę wędzoną przechowuje się znacznie dłużej, niż zasoloną.

