

Вкусный рецепт засолки сала



Как известно сало, продукт который является традиционным на столе украинцев, россиян и белорусов. Приготовление сала не сложное, и разновидностей засола достаточно много.

Существует замечательный рецепт засолки сала, которым я постоянно пользуюсь. Такой рецепт засолки сала придает этому великолепному блюду ароматный запах чеснока и пикантной паприки.

Ингредиенты:

сало свиное с прослойкой – 500 гр
паприка меленая
соль
чеснок – 1 целая головка
пергамент пищевой

Способ приготовления:

Шаг 1:

Хороший кусок свежего сала, только что с рынка, хорошо очищаем. Делаем это при помощи ножа, соскабливая лезвием со всех сторон.

Шаг 2:

Хорошо натираем со всех сторон наш кусок сала солью. Затем натираем меленой паприкой. Хорошо натираем!

Шаг 3:

Чеснок разбираем на зубчики. Каждый зубчик очищаем и разрезаем вдоль на 2-3 части.
Облепляем им сало с каждой стороны.

Шаг 4:

Заворачиваем подготовленный кусок сала в пергамент пищевой, помещаем в защищенное от солнца место, например в кастрюлю и оставляем на 2-3 дня, чтобы хорошо просолилось.

На этом и весь рецепт засолки сала. Очень просто и со вкусом.

Приятного аппетита!