

Cea mai Delicioasă Rețetă de ȘUNCULIȚĂ LA BAIȚ USCAT – Cum se Păstrează Slănina



Cea mai Delicioasă Rețetă de ȘUNCULIȚĂ LA BAIȚ USCAT – Cum se Păstrează Slănina



Această rețetă prezintă procesul de pregătire a slăninei pentru afumat, o metodă tradițională de conservare și aromatizare a cărnii de porc.

- Slănină de porc (11 kg în această rețetă)
- 20 g sare grunjoasă neiodată pentru fiecare kg de slănină (pentru cele 11 kg de șuncă am folosit 220 g)
- 10-12 frunzulițe de dafin
- 15 g de cimbru uscat
- 4 căciulii de usturoi, tocat la cuțit
- 15-20 g piper boabe
- 2 L vin roșu cu care se va clăti slănina după perioada de condimentare

1. Întindeți slănina și presărați amestecul de condimente, asigurându-vă că fiecare bucățică este bine acoperită.



2. Puneți slănina condimentată într-o cutie și lăsați-o la frigider pentru două săptămâni. Întoarceți bucățile din când în când.



3. După maturare, spălați fiecare bucățică de slănină cu vin pentru a îndepărta excesul de condimente și a împrumuta aroma vinului.
4. Tăiați bucăți potrivite de slănină, faceți o incizie și legați-le cu ață de măcelar.



5. Atârnați slănina pentru a se zvânta pentru două săptămâni, apoi afumați-o timp de o zi.
6. Pentru a conserva slănina, puteți folosi congelatorul sau împachetați-o în hârtie de copt cu sare grunjoasă și depozitați-o într-un loc răcoros și uscat.

