

Cele mai Crocante Jumări de Porc



Cele mai Crocante Jumări de Porc



Această rețetă este ideală pentru zilele festive sau ca gustare la o petrecere. Jumările obținute vor fi extrem de crocante și savuroase, oferind un gust autentic tradițional. Poftă bună!

- 1.5 kg slăninuță cu carne de pe burtă
- 1 lingură rasă de sare
- 1 kg untură de porc

1. Taie burtica în segmente de aproximativ 2 cm, păstrând șoriciciul.



2. Presară sare peste bucățile de carne pentru a deshidrata și a le face mai crocante.

3. Într-o oală cu fund dublu, topește untura de porc la foc mic.



4. Adaugă bucățile de carne în untura topită.

5. Lasă-le să se gătească lent la foc mic, amestecând din când în când, timp de aproximativ două ore și jumătate.



6. După ce carnea s-a răcit, încinge din nou untura și prăjește jumările pentru a doua oară, până devin foarte crocante.
7. Scoate jumările din untură și lasă-le să se răcorească.

